КТ-8°
86-Н

Феклы Трибова
1814 го

№ 79/45
МК

2-й экз.

Александръ Николаевичъ
Неустроевъ.

НОВАЯ ПОЛНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА,

СОСТОЯЩАЯ ИЗЪ 710 ПРАВИЛЪ,

ПО КОТОРЫМЪ

Всякъ можетъ съ лучшимъ вкусомъ желаемыя кушанья приготовлять, также садовые и огородные плоды сушить и другими способами въ прокъ запасать,

СЪ ПРИБАВЛЕНІЕМЪ 52 НАСТАВЛЕНІЙ

О

СТОЛОВЫХЪ И ПРОЧИХЪ КОНФЕКТАХЪ

или

ЗАКУСКАХЪ.

Переведенныя и объясненіями умноженныя,

Вольнаго Россійскаго Собранія, что при Императорскомъ Московскомъ Университетѣ, Членомъ Коллежскимъ Ассессоромъ Иваномъ Навроцкимъ;

СЪ ПРИСОВОКУПЛЕНІЕМЪ

Наставленія, какъ всякія поваренныя травы и коренья сушить и въ картузы вязать.

Изданіе второе вновь исправленное и умноженное.

МОСКВА,

Въ Типографіи Компаніи Типографической

1786.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ВЪ ПЕРЬВОМЪ ОТДѢЛЕНІИ.

страк.

Описывано будетъ о правилахъ однихъ только приготовленій, которыя по большой части сами собою не суть еще совершенными ѣствами, но когда, въ книгѣ сей далѣе, ввесть нѣчто придетъ, то будетъ уже только одна показывана ссылка на оныя правила назадъ, коихъ и есть семдесятъ семь, съ страницы I и на слѣдующій по ней. - - - - 1

ВО ВТОРОМЪ ОТДѢЛЕНІИ.

Писано будетъ о садовыхъ и огородныхъ растѣніяхъ, и таковыхъ правилъ тритцать пять. - 56

ВЪ ТРЕТІЕМЪ ОТДѢЛЕНІИ.

О супахъ, ушныхъ или похлебкахъ, шестьдесятъ правилъ. - - - - - - - - - 78

ВЪ ЧЕТВЕРТОМЪ ОТДѢЛЕНІИ.

Писано будетъ о всякомъ дикаго и двороваго скота мясѣ, также о дикихъ и дворовыхъ птицахъ, въ прямомъ и изрядномъ порядкѣ, и оныхъ двѣсти двацать правилъ. - - - 112

ВЪ ПЯТОМЪ ОТДѢЛЕНІИ.

О рыбахъ, шестьдесятъ семь правилъ. - - 210

ВЪ ШЕСТОМЪ ОТДѢЛЕНІИ.

О паштетахъ или пирогахъ съ жидкими начинками, (кои подаются на столъ обыкновенно вмѣстѣ съ похлебками) пятьдесятъ правилъ. - - 239

ВЪ СЕДМОМЪ ОТДѢЛЕНІИ.

О жаркомъ, двенатцать правилъ. - - - 267

ВЪ ОСМОМЪ ОТДѢЛЕНІИ.

стран.

О тортахЪ и прочемЪ хлѣбенномЪ или пирожномЪ, сто сорокЪ четыре правила. - - - - 272

ВЪ ДЕВЯТОМЪ ОТДѢЛЕНІИ.

О молочныхЪ и яичныхЪ ѣствахЪ сорокЪ правилЪ. - 342

ВЪ ДЕСЯТОМЪ ОТДѢЛЕНІИ.

ТакЪ, какЪ прибавленіе, о нѣкоторыхЪ надобныхЪ (конфектахЪ) закускахЪ, или заѣдкахЪ, и (сыропахЪ) сокахЪ или ягодникахЪ, пятьдесятЪ два правила. - - - - - 364

Искусство всякія поваренныя травы и коренья сушить и вЪ картузы вязать. - - - 392

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ

О приготовленіяхъ.

ПРАВИЛО I.

О чищеніи и приготовленіи всякихъ дикихъ и дворовыхъ птицъ, какъ къ паренію, такъ и къ жаренію.

Всякая дворовая птица, или перья на себѣ носящая живность, старая или молодая, какого бы роду оная ни была, которую на вертелѣ, или на сковородѣ жарить, должна быть сухая щипана, а не обваривана; и ежели обстоятельства, или годовое время не терпятъ, то по меньшей мѣрѣ за ночь дѣлать сіе должно, чтобы совершенно оная остынуть могла, ибо впрочемъ будетъ она жестоковата или тверда, хотя бы какъ молода ни была, и сколько бы ни варилась или жарилась. Потомъ должно приготовлять ее къ жаренью, какая бы то ни была, дикая или дворовая птица, такимъ образомъ: прежде потрошенья хорошенько или равненько хлупь внутрь къ спинѣ вколачивать или вдавливать, у крылья первый составъ отрубать, послѣ съ зади кожи на шеѣ поразрѣзать, и такъ бережненько зобы вынимать, чтобы кожа у шеи съ переди вся цѣла была, а за тѣмъ и выпотрашивать искусненько и чисто. Далѣе же, курицу или что иное подержать не много надъ поломемъ и попалить, но чтобъ не закоптѣли, (a) но должно огню дать прежде поразгорѣться, чтобъ большой дымъ прошелъ, и потомъ надъ нимъ держать, но не такъ долго, чтобы кожа на нихъ вспры-

(a) Для избѣжанія онаго, безопаснѣе всего опаливать ихъ надъ зажженною бумагою, или соломою.

щивела или сморщилася; ибо отъ того станетъ прерываться и лопаться. Когда же птицы поздѣваются на вертѣль, а особливо, естьли онѣ молодыя, то торчащія ихъ ноги съ обѣихъ сторонъ прижать хорошенько къ спинѣ, чтобы хлупь красивѣе къ верьху была, и приткнуть ноги спичкою, чтобы птица пріятный видъ получила, а самыя ноги до половины должны быть отсѣчены, также и шея съ головою коротко при спинѣ отрѣзана, кожа же на шеѣ отъ зоба должна гораздо долѣе отрѣзанной шеи отрѣзана быть, дабы, когда птицъ надъ огнемъ окрѣплять или обтягивать станешь, то шея бы изъ ней не торчала вонъ, потому, что кожа должна то мѣсто, гдѣ зобъ былъ, совсѣмъ прикрывать; ибо ежели сего сдѣлано не будетъ, то покажется птица весьма непріятною видомъ. У фазановъ же, полевыхъ тетеревей, рябчиковъ и перепелокъ оставляются головы съ перьями, а обертываются при чищеньѣ ихъ чистою тряпичкою, а при жареньѣ бѣлою писчею бумагою, чтобъ онѣ чисты и пригожи были. Потомъ вздѣваются птицы на деревянной роженокъ, держатся надъ горячимъ угольемъ поворачивая кругомъ, пока гораздо окрѣпнутъ; послѣ того вскорѣ, пока еще горячи, помазываются у нихъ головы коровьимъ масломъ или какимъ жиромъ, и вытираются чистенькою тряпичкою, то будутъ онѣ чисты и пригожи; а послѣ того могутъ тѣ птицы спикованы или саломъ обвертываны и жарены, или же во что другое употреблены быть, во что ни похочется. Такимъ образомъ приготовляются всякія къ жаренью назначенныя птицы.

Чтожъ касается до дворовыхъ птицъ, какъ то: куръ, каплуновъ, цыплятъ и тому подобныхъ, которыхъ къ варенію употреблять и не на долгое время откладывать, то можно ихъ горячею водою обваривать и чистить, и буде можно, то дѣлать оное должно заранѣе, за день или за ночь. Когда птицы на убой приготовлены, то должно съ ними поступить слѣдующимъ образомъ: какъ скоро горло ей перерѣжешь, бросить ее въ холодную воду, пускай она тамъ трепещется пока уснетъ, такимъ образомъ

перья на ней всѣ взмокнутъ и дадутся лучше щипать. Воду горячую, которая для молодыхъ цыплятъ приготовлена, должно умѣренно холодною водою развесть, чтобы она, какъ опустишь въ нее палецъ, нарочито горяча была, а не очень жгла; потомъ все вдругъ, что очищать должно, возми въ руку, дай большой холодной водѣ съ нихъ стечь, и послѣ вдругъ же опусти въ горячую воду, и мѣшай толстою деревянною чумичкою прилѣжно, оборачивая верхнія птицы въ низъ, а нижнія въ верьхъ: при чемъ должна приготовлена стоять и холодная вода, а птицъ часто отвѣдывать, идутъ ли съ нихъ перья долой? А какъ скоро усмотришь, что перья съ нихъ хорошо долой пойдутъ, то влей туда холодной воды, и опять гораздо мѣшай. Когда такъ потрафлено будетъ, то любо и смотрѣть, какъ птицы дадутся скоро чиститься и бѣлы будутъ; а при чищеніи должно ихъ по часту въ холодную воду обмакивать, то будутъ еще чище и бѣлѣе и чиститься скорѣе. Наблюдать должно и то, чтобы сколько цыплятъ побито будетъ, столько про нихъ и горячей воды приготовить, дабы свободно въ ней ворочать ихъ можно было. Съ старыми курами или каплунами такой опасности нѣтъ, они не скоро могутъ свариться; а ежели цыпленокъ или молодая курочка не хорошо очищены или оправлены будутъ, то ничего хорошаго и сдѣлать изъ нихъ не можно будетъ. А какъ онѣ вычистятся, то положить ихъ на глубокое блюдо и накрыть мокрымъ чистымъ полотенцомъ, то всѣ будутъ онѣ бѣлы; естьли же повѣсить ихъ или положить такъ просто, что воздухъ касаться до нихъ станетъ, то будутъ онѣ красны и непріятны видомъ. Буде же куръ побьешь, чтобъ онѣ нѣсколько дней битыя лежали, то должны онѣ также сухія щипаны быть, а впрочемъ не будутъ онѣ прочны и скоро испортятся.

Утки, гуси и голуби сухіе хорошо щиплятся и отнюдь обваривать ихъ не должно.

У всякой птицы или перья носящей на себѣ живности, которыя въ варенье или другое какое кушанье

употребляться станутъ, должно такимъ же образомъ хлупи сдѣланною на то нарочно колотушкою хорошенько вколачивать, а у молодыхъ хлупныя кости проворно выламывать, у старыхъ же, которыя высокую и острую хлупь имѣютъ, не должно колотушкою плоско расколачивать; ибо разобьешь тѣмъ на хлупи и груди кожу, но должно накось съ стороны по ней колотить, перемѣняя всегда съ одной стороны на другую, пока напослѣдокъ кости переломятся, и совсѣмъ хлупь плоска станетъ. А послѣ того какъ прежде уже означено выпотрошить, ноги подлѣ самаго колѣннаго состава отрѣзать, а потомъ палецъ съ низу между толстаго у ноги мѣста и кожи въ верьхъ воткнуть, такъ далеко, какъ палецъ достать можетъ, дабы тѣмъ кожу поотдѣлить, а послѣ не большую скважинку на кожѣ прорѣзать, и ноги не много назадъ понагнувъ, самые концы оныхъ туда такъ запустить, чтобы видѣть не можно было, куда онѣ дѣвались; послѣ сего не много помочить и на долгонькой деревянной роженокъ взоткнуть, такъ какъ на вертѣлъ жарить втыкаютъ, и такъ въ котлѣ въ горячей водѣ подержать, чтобы не много поокрѣпли и тверды стали, а послѣ сего тотчасъ въ холодную воду окунуть, и чистымъ полотенцомъ до суха вытереть, то будутъ порядочны, бѣлы и красны, и можно будетъ употреблять ихъ къ чему надлежитъ.

И такъ уже извѣстно стало, какъ со всякою птицею обходиться и къ варенію и жаренію пріуготовлять ихъ надобно и должно.

ПРАВИЛО 2.

О бланжиропаніи или обѣлипаніи.

Всякое мясо дикое ли или домашней скотины, въ малыя или большія штуки разсѣченное, а особливо, что въ вареніе употреблено будетъ, должно напередъ такимъ образомъ приготовить: сперва мясо въ большіе или маленькіе куски или штуки изрубить, каковы оные имѣть захочешь, и какіе ко употребленію надобны, послѣ того мочить ихъ часа два въ чистой холодной водѣ перемѣняя оную, потомъ наливъ холодною

кою водою поставить на огонь, чтобы поокрѣпло. Большимъ штукамъ можно дать одинъ разъ вскипѣть, а маленькія какъ то на фрикасе или на другое что взваривать не должно; ибо выдетъ изъ нихъ много силы и вкусу, а дать имъ въ водѣ на огнѣ побыть только, чтобы онѣ нарочито поокрѣпли, а потомъ вынувъ положить въ холодную воду, и большія части обмывъ вытереть чистымъ полотенцомъ, а что и въ мѣлкія части изрублено, и то вычистить же гораздо, и сіе называется обѣлить.

Разныя садовыя растенія и еще больше другія вещи должны иногда по слѣдующимъ обстоятельствамъ обѣливаны, или напередъ въ водѣ по одному разу взвариваны быть (чтобы по однажды вскипѣли): какъ по семъ слѣдовать будетъ.

ПРАВИЛО 3.

О тертомъ коровьемъ маслѣ.

Называемое тертое коровье масло употребляется во многія вещи, и такъ нужно, что неотмѣнно знать должно, какъ его приготовлять: взять коровьяго масла, котораго по примѣру или вѣсомъ сколько потребно выдать должно, вымыть изъ него холодною водою начисто соль, положить въ кастрюльку (*) или на сковороду и подержать противъ огня, на горячемъ пеплѣ непрестанно мѣшая, пока масло все какъ каша размазня станетъ; не должно масла совсѣмъ растапливать, или жиже посредственной каши размазни дѣлать, также и не гуще, и не тверже. Можно его и не большою теплотою въ такую умѣренность приводить, только все помѣшивать, пока оно прямо вязко станетъ и не большіе пузырики получитъ, то и будетъ оно ко употребленію годнымъ.

Можно такъ же масло, а особливо когда оно очень солоно и нечисто, и топить, и нечистоту отстаивать, которая ляжетъ вся на дно, а чистое сливъ и поставя въ холодное мѣсто мѣшать все въ

 одну

(*) Кастрюлька по россійски называется сковородка, но я сію испорченную не рускую рѣчь ввелъ тутъ потому, что по большей части она нынѣ у поваровъ во употребленіи.

одну сторону, пока оно, какъ помада или какъ размазня станетъ, то также будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 4.

О размачиваніи калача или бѣлаго хлѣба.

Размоченный калачь или бѣлый хлѣбъ также во многія вещи употребляется, и состоитъ приготовленіе его только въ томъ: чтобы очень поджарившуюся румяную корку тонко обрѣзать, потомъ хлѣбъ на четыре или шесть штукъ разрѣзавъ въ ромъ, молоко, или воду положить, какъ впредь объявится, и дать гораздо размякнуть, а послѣ вымытыми чисто руками вонъ вынуть и насухо выжать, а потомъ можно его будетъ мѣлко и руками растереть и употребить къ чему понадобится.

ПРАВИЛО 5.

О легиреніи или приправѣ, что оно такое значитъ.

Легирить или приправлять называется и значитъ собственно то, что свареную жидкую ѣству или похлебку и ушное, напослѣдокъ густоватою дѣлать; дѣлается оное съ кровью съ яичными желтками, также съ частицею мытаго коровьяго масла.

1. *Съ кровью.*

Буде что называемое красное, а лучше сказать, черное варить, какъ то гусей, утокъ и голубей, также рыбу, которая многокровна, какъ на примѣръ карпы, (сазаны) лини, угри и тѣмъ подобную; то кровь изъ нихъ собирай и сболтай ее съ небольшею частью рому или уксусомъ, смотря по кушанью, а напослѣдокъ какъ ѣству совсѣмъ приготовить хочешь, вмѣшай и оное туда же и такъ сдѣлается она густоватою.

2. *Съ яичными желтками.*

Такимъ же образомъ дѣлается, когда нѣсколько яичныхъ желтковъ выпустишь, и съ сладкимъ ромомъ, или ренскимъ уксусомъ, виноградньмъ виномъ, или же мяснымъ отваромъ по составленію ѣствы ихъ разболтаешь, и напослѣдокъ ѣству тѣмъ приправишь, и густоватою сдѣлаешь.

3. *Съ коропьимъ масломъ.*

Когда что масломъ приправить хочешь, хотя бы какое кушанье или ушное ни было, то сдѣлай ихъ какъ надлежитъ, но нѣсколько того пожиже, какъ имъ быть должно; а какъ то сдѣлаешь, и мясо уже выберешь, то возми небольшой кусочикъ свѣжаго мытаго коровьяго масла, раздави его плосконько, поваляй не много въ мукѣ, и такъ положи въ сковородку, подержи не много на вольномъ жарку непрестанно мѣшая, такъ, какъ прочія масленыя обливки готовятся, то и оное дѣлаетъ хорошій вкусъ, и такъ всегда приправляй то, что хочешь густоватымъ сдѣлать.

ПРАВИЛО 6.

О упарипаніи или упрѣпаніи.

Упарить или дать упрѣть, называется то, когда что мясо ли или какія огородныя растенія, или чтобы то ни было, съ кусочкомъ коровьяго масла къ огню приставишь и въ собственной ихъ жижѣ или сокѣ закрывши на вольномъ жарку или совсѣмъ до поспѣлости, или по состоянію ѣствы только нѣсколько попрѣть дать, что при точно сдѣланныхъ кушаньяхъ объявлено уже будетъ.

ПРАВИЛО 7.

О фаршѣ, () пъ супахъ или похлебкахъ употребляемомъ.*

Возми телятины, какъ весьма пристойнаго къ сему дѣлу мяса, а особливо изъ задней ноги, естьли оная случится; ибо вязкое, перепонковатое и жиловатое не гораздо къ сему прилично, обрѣжь телятину съ жилокъ и перепонокъ чисто, изрѣжь ее въ мѣлкіе жеребейки или сухариками, также противъ того по пропорціи не много по больше половины въ сухарикижъ изрѣзаннаго почешнаго сала: а ежель можно достать къ тому и говяжьяго мозгу, то еще будетъ лучше, все оное вмѣстѣ сѣчь, чтобы очень было мѣлко,

(*) Фаршъ почти самое тоже, что и начинка, ибо онъ употребляется на облепку штукъ, въ катышки, въ пироги и въ начинки птицъ и прочаго по различію его, какъ изъ послѣдующаго видно будетъ.

ко, потомъ, напримѣръ фунта на два сѣченаго того съ саломъ и мозгомъ мяса, взять четыре ломтика бѣлаго хлѣба, два ломтя изъ нихъ изтереть мѣлко (къ чему черствой хлѣбъ лучше годится): а два же размочить, по правилу 4 му, въ молокѣ или ромѣ, и обое оное положить въ то же мясо, да туда же выпустить съ бѣлкомъ и желткомъ шесть яицъ; къ сему же приложить соли, весьма мѣлко рубленой или натертой свѣжей лимонной корки, толченыхъ кардемому или кардамому, и мушкатнаго цвѣту, каждаго по пропорціи и доброму своему мнѣнію, и еще все то гораздо порубить, чтобы было такъ мѣлко какъ тѣсто: ибо чѣмъ мѣлче изрублено, тѣмъ лучше оно будетъ. Естьли же покажется густо, въ такомъ случаѣ можно еще яица два толконувъ и не много сладкаго рому прибавя въ мѣру привесть, какъ кому прямо хорошо покажется. Буде же сперва въ чемъ ошибешься, то можно послѣ поправить, только должно все оное такъ долго рубить, пока очень вязко станетъ, а безъ того не будетъ оно вмѣстѣ держаться, но разваливаться и развариваться. Можно сего фаршу по стольку, какъ выше объявлено, также больше и меньше дѣлать, по усмотрѣнію сколько когда потребно, прибавляя напослѣдокъ выше объявленныя здобы. Изъ сего фаршу дѣлаются маленькіе круглые и продолговатые катышки, которые *фрикадельлями* называются; можно же изъ него большія долгія штуки на подобіе толстыхъ кишокъ сучить, въ похлебкахъ заваривать, а какъ ихъ заготовишь, то можно цѣлыми или кружками изрѣзавъ въ похлебки класть. Но должно какъ оные, такъ и маленькіе катышки или фрикадельли съ мѣлкимъ тертымъ и просѣяннымъ бѣлымъ хлѣбомъ чисто и крѣпко скатывать, чтобъ они въ вареньѣ не разваливались. Можно же такой фаршъ и большими штуками на подобіе продолговатаго хлѣбца дѣлать, съ верху теплымъ ножемъ гораздо выгладить, или изкудрявить, (изпестрить,) и ломтика два спеку (свинаго сала,) отрѣзавъ, въ тортную сковородку положить, а на него фаршъ, и такъ съ верху и съ низу на огнѣ запечь

печь, и при готовленіи кушанья въ похлебку положить; весьма хорошо. Оной же фаршъ можно и въ разные паштеты или пироги употреблять, только должно его для пироговъ сладкимъ ромомъ нѣсколько пожиже развесть.

ПРАВИЛО 8.

О фаршѣ начиночномъ.

Сей фаршъ, хотя и во всѣхъ вещахъ подобно и съ тѣми же здобами, какъ и первый, дѣлается, только не толь много сухаго тертаго хлѣба въ него кладется, хотя не весь, однако большая часть онаго по правилу 4 въ молокѣ или ромѣ моченой. Можно же къ сему фаршу къ прежней пропорціи бѣлаго хлѣба еще одинъ или полтора ломтика, или же булки прибавить, а вмѣсто сырыхъ яицъ почти столько же оныхъ еще къ тому прибавя съ небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла, сдѣлать изъ нихъ въ смятку яишницу и туда же положить, нѣсколькожъ и сырыхъ яицъ должно прибавить. А какъ все очень мѣлко изрублено будетъ, то можно соли, очень же мѣлко изрубленной свѣжей цитронной корки, тол еныхъ кардамону и мушкатнаго цвуту, простаго луку или шарлоту, петрушки травы, базилики и другихъ какихъ по соизволенію своему травъ приложить; но прежде все мѣлко рубить, и какъ ворочать станешь, то ничего бы особымъ видимо не было, а казалось бы только прямымъ желтымъ тѣстомъ. Буде же покажется оно нѣсколько густоватымъ, то можно его сладкимъ ромомъ или молокомъ поразжидить: ибо фаршъ, который не въ жидкомъ чемъ ни есть вариться станетъ, можно такъ жидкимъ и нѣжнымъ сдѣлать, какъ хочешь. И такъ можно симъ фаршемъ всячину (фаршировать) начинивать, какъ впредь слѣдовать будетъ. Также можно его и въ разные пироги употреблять, и какъ перваго фаршу взявъ нѣсколько сдѣлать штуку подобную продолговатому хлѣбцу, изпечь въ тортной сковородкѣ, и положить въ какую похлебку, также очень хорошо.

ПРАВИЛО 9.

Фаршъ для холодныхъ пироговъ, и которымъ также можно телячину, а особливо всякихъ птицъ начинивать.

Къ сему надобно взять кусокъ жареной телятины отъ задней четверти или ноги, и отъ жареныхъ куръ хлупи, хотя бы то были молодыя руские, каплуны или индѣйскія, то все равно хорошо; буде же не случится изъ сего ничего, то взять кусокъ сырой телятины отъ задней же ноги, изрѣзать въ мѣлкіе жеребейки, и съ кусочкомъ коровьяго масла, двумя луковицами и травками, все мѣлко изрубить, положить въ кастрюлю, или на сковороду, и на нарочитомъ жарку, по правилу 6. дать нарочитожъ попрѣть или прожариться, но не накрывши и безпрестанно мѣшать, пока все мясо затвердѣетъ и кровь вмѣстѣ съ тѣмъ окрѣпнетъ, потомъ на чистой столъ, или на нарочно сдѣланную для всякаго сѣченія доску выложить, и сперва не много порубить, а послѣ по пропорціи сколько мяса взято, то вполы противъ того, по правилу 3, тертаго коровьяго масла, такъ же по правилу 4. размоченнаго бѣлаго хлѣба нѣсколько, не множко яишницы, и яйца два сырыхъ, да малое число мѣлко изтертаго бѣлаго немоченнаго хлѣба, соли, мѣлко же нарубленой свѣжей цитронной корки, тертаго мушкату къ семужъ прибавить, и рубить все по тѣхъ поръ, какъ тѣстомъ станетъ, то и сей фаршъ для начинокъ будетъ исправенъ же и хорошъ.

ПРАВИЛО 10.

О рыбномъ фаршѣ.

Рыбу, изъ которой хочешь фаршъ дѣлать, хотя бы то были карпы, (сазаны,) щуки, судаки, угри, большіе окуни, или другая какая бы ни была, прежде должно оскоблить, выпотрошить, а послѣ чисто вымыть потомъ обрѣзать поскорѣе тѣло у спины гдѣ реберъ и позвонковъ и другихъ мѣлкихъ косточекъ внутри онаго нѣтъ, также и въ другихъ мѣстахъ, гдѣ еще тѣло безъ костей найтить можно, очистить же оное тѣло и отъ кожи, и изрѣзать въ куски; прочія

же

же ребра, куска на два пересѣкши и вымывъ чисто по правилу 2 обѣлишь, только не въ соленой водѣ, потомъ вынувъ вонъ обрать и достальное съ костей тѣло, и положить въ сырое, и рубить вмѣстѣ, приложа къ нему въ полы противъ тѣла мѣлко изтертаго бѣлаго хлѣба, такожъ немного по правилу 4. въ молокѣ моченаго бѣлаго же хлѣба; и по правилу 3 тертаго коровьяго масла, по разсмотрѣнію рыбы, сколько оной будетъ; чтобъ довольно маслено было, такъ же нѣсколько яицъ, что легко по рыбѣ видѣть будетъ можно, сколько ихъ положить, да и нѣтъ нужды, хотя яйцо другое и переложится или не доложится, но должно ихъ сырыя класть не болтавши, а особливо буде хочешь маленькія катышки или фрикадельли изъ него дѣлать, но что къ фаршированью, которое въ тортной сковородкѣ и въ печи твердымъ запечено будетъ, употребить должно въ то мѣсто яишницы, то будетъ очень хорошо; также соли, тертаго мушкату, мѣлко изрубленой петрушковой травы, и тертой цитронной корки, а на конецъ такъ долго все вмѣстѣ рубить, чтобъ былъ какъ самое мяхкое тѣсто, то фаршъ прямо будетъ хорошъ. Когда нѣсколько угря или печеныхъ, называемыхъ морскихъ, языковъ (*) или же другія какія морскія рыбы случатся, то можно и ихъ по немногу тудаже прибавить, или по обстоятельству смотря и весь изъ такихъ рыбъ фаршъ сдѣлать. Можно фаршъ сей и во всякіе рыбные пироги класть.

ПРАВИЛО 11.

О ракотомъ маслѣ.

Буде можно раковые черепки или шелуху имѣть, то не должно ее бросать, но всѣ красненькія маленькія шелушки, да и самые черепки собирать, ноздреватое же и мохнатое брюхо, во что маленькія его ножки утверждены, отбрасывать прочь, ибо въ томъ ничего добраго нѣтъ, оно не краситъ, и никакого хорошаго вкусу не придаетъ, верхнія же красныя чашки или черепки должно чисто вымыть, и въ большой иготи мѣлко истолочь, потомъ по пропорціи раковыхъ

(*) Морскіе языки есть иностранная морская рыба.

выхъ скорлупъ, положить хорошую частицу коровьяго масла въ кастрюлю, и дать ему гораздо горячо нагрѣться, и положить въ него толченыя раковыя скорлупы, дать имъ довольное время жариться, иногда ихъ помѣшивая, а иногда такъ потрясая: можно же съ самаго начала цѣлыхъ луковицъ двѣ, горсть искрошенной петрушки травы туда положить, а какъ оное все довольное время попрѣетъ, то влить туда немного мясного отвару или какой похлебки, а въ неимѣніи оныхъ и простой горячей воды, и дать еще повариться, потомъ процѣдить сквозь маленькое ситцо, гущу съ скорлупою ложкою чисто выдавить и поставить процѣженое, чтобъ простыло: послѣ сего можно красное масло долой снять, истопя впредь ко употребленію спрятать. Оно ко многимъ подливкамъ, также къ шпованому молодому гороху, спаржамъ, выбраннымъ изъ шелухи или черепковъ краббамъ (*), блюмколевой (цвѣтковой капу-

(*) Краббы или гарнелен и гаргонеты есть родъ морскихъ раковъ, которые въ Ост-Зеѣ и Вест-Зеѣ весною и во все лѣто великимъ множествомъ ловятся, они подобны нашимъ рѣчнымъ ракамъ, выключая только то, что они очень мѣлки и клешенъ не имѣютъ, только одни маленькіе ножки, по ихъ пропорціи хвостъ или шейка у нихъ толсты, и въ томъ то состоитъ все ихъ тѣло, что же до свойства ихъ и здоровья принадлежитъ, то они съ называемыми кошельковыми раками одинаковы. Кошельковые же раки, кои по нѣмецки называются *ташен-кребсе*, имѣютъ названіе по виду своему, понеже они собою круглы и подобны кошельку карманному, а въ Голландіи называютъ ихъ краббенъ, величиною бываютъ они различны, большая же часть изъ нихъ по кулаку, лучшее время ихъ бываетъ тогда же, какъ и прочихъ раковъ весною и лѣтомъ, а лучшія части у нихъ слѣдующія: 1.) круглое или кошельку подобное тѣло подъ черепомъ внутри сокровенно лежащее желтое. 2.) Двѣ клешни, въ которыхъ тѣло также не очень твердо, и 3.) ноги по обѣ стороны, но въ нихъ почти ничего добраго найти не можно. Свойство сихъ кошельковыхъ раковъ съ гуммернами хотя одинаково, но первые гораздо нѣжнѣе, слѣдовательно и для варенія желудку способнѣе и лучше питаніе даютъ и здоровѣе гуммерновъ. Они ловятся въ Вест-Зеѣ сѣтьми и нѣводами. Гуммерны или гуммерсы также родъ морскихъ раковъ, которые по большой части въ Ост-Зеѣ же и Норд-Зеѣ ловятся. Они всѣмъ похожи на рѣчныхъ и озерныхъ раковъ, выключая только то, что оные рѣчныхъ и озерныхъ несравненно больше или крупнѣе, тѣло ихъ также гораздо тверже, и слѣдовательно не такъ къ варенію желудку способны, какъ рѣчные, почему иные только внутреннее жел-

тое

капусты) подливкѣ, и другимъ такимъ нѣжнымъ вещамъ хорошо, придаетъ имъ пріятный вкусъ и изрядный цвѣтъ.

ПРАВИЛО 12.

О ракопомъ кулижѣ (), который въ ракопые супы или похлебки и прочее употребляется.*

Сперва дѣлается онъ такъ, какъ и раковое масло, а какъ толченые раковые черепки довольно уварятся, то должно туда же положить столько муки, какъ покажется на такую густую похлебку, по заведенію ее, довольно; а ежели сперва мало масла взято, то можно еще кусочикъ прибавить, и съ мукою еще гораздо пожарить, и прилѣжно мѣшать, потомъ накрыть и на небольшой жарокъ поставить, чтобъ хорошенько масло сквозь все прохватило, а хотя нѣсколько на дно и отсядетъ, то сіе не вредитъ, лишь бы то исподоволь дѣлалось, а не пригорѣло. При семъ должно самой хорошій крѣпкой и чистой мясной отваръ или супъ въ готовности имѣть, и столько его туда влить, сколько надобно, и дать вмѣстѣ повариться, а послѣ сквозь сукно (**) или сито процѣдить, а ежели къ тому еще какой хорошей жижицы или подливочки прибавишь, то еще лучше, и такъ будешь имѣть прямо хорошій раковой кулисъ, который къ супамъ и другимъ вещамъ очень пригоденъ.

ПРА-

тое тѣло у нихъ ѣдятъ. Готовятся же для кушанья такъ какъ и простые, только что они въ одной простой водѣ варятся. А кто для величины ихъ за диковину у себя имѣть намѣренъ, то должно ихъ только въ хлѣбенной печи засушить. *Экон. Словарь.*

(*) Кулижъ или кулишъ и кулисъ называется процѣженный сокъ или жижа, вареная изъ телячьяго мяса, или куриныхъ хлупей и нѣкоторыхъ огородныхъ кореньевъ, который искусный поваръ всегда въ запасѣ имѣть долженъ, и онъ его не только въ рагуты и потажи употреблять, но и въ нечаянномъ пріѣздѣ гостей хорошія похлебки изъ него въ скорости сдѣлать можетъ. Австрійцы и Богемцы называютъ кулисъ толченымъ супомъ.

(**) Тутъ не такое сукно разумѣть должно, что платье носятъ, но волосяное долговатое полотенцо какъ сито, которое для сего нарочно точется, а чтобы края не разбивались, обшивается холстиною и сквозь него-то такія соки прожимаются, а впредь буду называть его волосянымъ полотенцомъ.

ПРАВИЛО 13.

Какъ красной супъ или темноцвѣтную похлебку дѣлать.

Взять хорошей мякотной отъ задней ноги говядины, въ которой бы ничего костей, жилокъ, и перепонокъ не было, фунта три, четыре, или и больше сколько употребить понадобится, а по мясу смотря сколько онаго возмется, такую пространную и кастрюлю или сковородку взять должно; изрѣзать мясо въ полъ пальца толщиною ломтиками и буде похочется, то можно мясо въ ломтики изрѣзанное еще не много поплоще поразбить, потомъ ломтикъ возлѣ ломтика близко въ кастрюлю положить, и буде же захочется, то корешка по два моркови и пастернаку, также луковицы двѣ все въ кусочки изрѣзавъ, да лавроваго листу и другихъ мѣлкихъ травъ, какъ то тмину и базилики, петрушки и тому подобныхъ прибавить, но все оное на мясо положить, и накрывъ крышкою поставить на низенькой таганчикъ, и подсыпать жару такъ широко, какова сковородка шириною, и такъ накрывши дать гораздо прѣть и жариться, пока весь сокъ, который сначала выступилъ, опять всмажится и вжарится въ мясо, и какъ мясо гораздо потемнѣетъ и нѣсколько къ сковородкѣ попристанетъ: но все то время держать оное на вольномъ жару, ибо въ противномъ сему случаѣ скоро оно пригоритъ, а на вольномъ жару не такъ легко можетъ то сдѣлаться. Также мяса отнюдъ недолжно трогать или переворачивать, но все на одной сторонѣ дать лежать, пока прямо потемнѣетъ, послѣ того налить туда чистаго крѣпкаго мяснаго отвару сколько надобно, чтобы похлебка сія или супъ прямо теменъ, или какъ повара называютъ красенъ, и высокаго цвѣта былъ, послѣ же сего можно съ полчасика дать ему на вольномъ жарку еще тихонько повариться, а такъ процѣдить сквозь маленькое ситцо, то и будетъ готовъ, и можно послѣ употреблять его во что похочешь.

ПРАВИЛО 14.

Кулись делать.

Кулисъ или кулишъ, какъ выше сего объявлено, есть густая прожатая крѣпкая жижа, которая въ супы, подливки и другія многія вещи употребляется и дѣлается она различная, какъ за симъ слѣдуетъ. Я хочу теперь прежде объ одномъ, который обыкновенно дѣлается и употребляется, за основаніе здѣсь поставить. Взять нѣсколько ломтиковъ копченаго окорока, и нѣсколько же ломтиковъ хорошей телятины, а въ недостаткѣ оной говядины, или изъ задней ноги баранины, оное мясо также и копченую ветчину немного побить, положить въ кастрюлю, штучку возлѣ штучки, прикрыть и на легонькомъ жарку, такъ какъ прежде о красномъ супѣ объявлено, дать гораздо попрѣть и пожариться, можно же и лавроваго листу, лучку и другихъ травокъ прибавить, и гораздо поупарить, чтобъ желтовато стало, но чтобы оченъ темно не было же; потомъ посыпать туда мучки умѣренно, смотря сколько сдѣлать кулишу надобно, и дать еще съ нею попрѣть и пожариться, а послѣ того хорошаго крѣпкаго отвару, а буде прилучится, то и хорошаго краснаго супу немного туда влить и все вмѣстѣ поварить, чтобы густовато было, послѣ можно оное сквозь волосяное полотенцо, или сквозь ситечко процѣдить, или же можно прежде мясо и травы решетчетою чумичкою выбрать, все то вмѣстѣ изрубить и изтолочь, чтобы все гораздо мѣлко стало, и опять въ кулишъ положить, и еще дать повариться, а послѣ уже процѣдить, такъ и будетъ готовъ, и очень хорошо имъ подливкамъ, фрикасеямъ и рагушамъ хорошій же вкусъ придавать, ежели въ нихъ сего кулишу ложки по двѣ, три приложишь. Соли напередъ въ мясо или кулишъ класть не надлежитъ, а особливо когда дѣлать хочешь, ибо и отъ ветчины, которая въ него положится, солоно будетъ, а буде еще соли прибавишь, то можешь ошибиться и пересолить, чего ради осторожнѣе то и лучше, когда послѣ всего, буде не солоно будетъ, присолишь.

ПРА-

ПРАВИЛО 15.

Алабресъ () готовить.*

Сія есть знатная вещь, естьли что ни есть такимъ образомъ хорошенько сдѣлать, дабы изрядной и самой лучшій вкусъ получить. То есть: когда хочешь индѣйку, каплуна, или другую какую курицу, и цыплятъ, утку, голубей, скопцовую баранью, или телячью заднюю четверть, или ножку, и грудинки, или же и иное что Алабресъ хорошенько сдѣлать, то возми нѣсколько плосковатой мѣдной горшечикъ, или котликъ, или же кастрюлю, по величинѣ хотящія приготовлять въ нихъ ѣствы и вещи, чтобы порядочно она въ нихъ лежала. Буде же кто такого мѣднаго сосуда не имѣетъ, тотъ можетъ въ способномъ къ сему и желѣзномъ котликѣ дѣлать. Сперва нарѣжь тоненькими ломтиками спеку (**) и уклади имъ дно котелька или кострюли, такъ же изрубивъ крупненько хорошаго свѣжаго почечнаго сала сверьхъ спеку посыпь, потомъ разныхъ травокъ, цѣлыхъ луковицъ, лавровыхъ листовъ, базилики, также буде есть шиміану, не много цѣльнаго перцу, нѣсколько цѣльной гвоздички, и кусочка два инбирю туда же положи, да все то, что варить хочешь, сверьху на сіе положи, и прикрывъ крышкою замажь тѣстомъ, поставь на треножной таганчикъ, и завсегда подъ нимъ вольной изъ уголья жарокъ имѣй, чтобъ исподоволь съ саломъ въ собственномъ своемъ соку пряжились. Надобно иногда положенныя туда вещи и поворачивать, буде же соку въ нихъ очень мало будетъ, то можно чего ни есть мокраго прибавить, какъ то не много мясного какого отвару или супу, а въ неимѣніи онаго и простой горячей водицы, и такъ дать поспѣть. Можно на то еще и соусъ сдѣлать какой захочешь, и какъ послѣ объявлено будетъ.

(*) Алабресъ, есть особливый родъ ѣствы или кушанья варенье, называется же такое кушанье и пареньмъ или душенымъ кушаньемъ, а готовится въ мѣдномъ горшечкѣ или котликѣ съ низу на горячемъ пеплѣ, на крышку горшка насыпаемымъ горящимъ угольемъ.

(**) Спекъ или штекъ, которымъ называется свиное середочное соленое и провѣшеное сало, нарочно для сего и непикованья заранѣе въ годовыхъ припасахъ заготовляется.

ПРАВИЛО 16.

Какъ подпалку или темноподжаренную муку дѣлать.

Когда рагу или другой какой красной соусъ сдѣлать похочешь, то положи нѣсколько коровьяго масла въ сковородку, и дай ему гораздо разгорячиться, и темножелтымъ сдѣлаться, положи въ него по пропорціи муки и мѣшай непрестанно державъ надъ угольемъ поваренною ложкою, пока мука такъ покраснѣетъ, какъ тебѣ надобно. Къ сему должно тебѣ въ готовности имѣть и потребныя къ тому вещи, какъ то: крошеной лукъ, лавровей листъ и тому подобное, и положить ихъ въ горячее смѣшанное съ поджаренною мукою масло, или подпалку, и вмѣстѣ помѣшать. Потомъ и прочее изъ чего рагу или соусъ дѣлать думаешь, туда положить и еще надъ жаромъ потрясть; а послѣ сего далѣе съ тѣмъ поступить, какъ объявлено будетъ.

Когда подпалку хочешь дѣлать къ какому соусу или другому какому кушанью, въ которыхъ сахаръ быть долженъ, то можно, когда подпальную муку мѣшаешь, немного и толченаго сахару туда же примѣшать, отъ чего получитъ она изрядный и высокій цвѣтъ: но къ тѣмъ вещамъ, къ которымъ сахаръ непристоенъ, отнюдь въ подпалку его не класть.

Кто повседневно въ стряпнѣ находится, тотъ можетъ подпальную муку и въ запасъ дѣлать такимъ образомъ: взять хорошую штуку коровьяго масла, и пожечь его, чтобъ было гораздо красно, всыпь въ него столько муки, чтобъ было какъ размазня, только все порядочнымъ образомъ мѣшай, и держи надъ жаромъ, пока гораздо темна мука станетъ, послѣ можно ее въ каменныя чашку или блюдо выложить и въ нихъ спрятать, а послѣ брать ее по стольку, сколько когда ко употребленію понадобится, напримѣръ: буде есть нѣсколько холоднаго жаркого или другаго чего, и захочешь изъ того въ скорости рагу сдѣлать, то изрѣжь лишь только то въ штучки, положи въ сковородку, или въ пространную глиняную сковороду, не много запасной подпальной муки, мѣлко

рѣзаннаго луку, лавровыхъ листочковъ, когда похочешь то и мѣлко изрѣзанныхъ аншовисовъ, каперсовъ, и что еще вздумается, также лимонной корки, и рѣзанаго кружечками свѣжаго лимону, немножко шунка или мясного отвару, а въ неимѣніи онаго половину винограднаго вина и половину воды все вмѣстѣ вдругъ туда положить, и дать повариться, чтобы немного густоватаго соусу осталось; что касается до соли, то надобно отвѣдывать, сколь солону надобно ему быть, и такъ въ скорости будешь хорошій рагу имѣть.

Такъ же буде хочешь красный соусъ сдѣлать, каперсовой ли, оливковой, аншовисовой, сморчковой, триффельной (*), шанпіоновой, или изъ сихъ вещей, съ нѣкоторыми и обще, то положи въ горшокъ или глиняную сковороду прибавя не много подпальной муки, крошенаго луку, лавровыхъ листковъ, лимону, шунки или мясного отвару, и буде надобно, то и присоли, сіе все повари, будешъ хорошій соусъ и такъ далѣе.

ПРАВИЛО 17.

Какъ бѣлую мучную подпалку дѣлать.

Бѣлая мучная подпалка употребляется отчасти въ супы, отчасти же и въ другіе кушанья, которыя бѣлыми дѣлаются, а дѣлать ее такъ: буде хочешь оную въ запасѣ имѣть, то положи хорошій кусокъ коровьяго масла на сковородку, и дай ему гораздо разгорячиться, но не поджигай, чтобы не красно было, положи въ него муки чтобъ было какъ размазня, потомъ еще не много подержать на огнѣ непрестанно мѣшая, чтобы прожарилась а не красна была; выложи такъ же въ каменную чашку и береги, изъ ней можно брать въ супы и другія кушанья, которыя бѣлыми быть должны, употреблять, или можно по соизволенію завсегда при вареніи кушаньевъ по стольку ее дѣлать, сколько къ тому потребно будетъ.

ПРА-

(*) Триффели называются тѣ грибы, что въ землѣ растутъ, и съ сабаками ищутъ ихъ брать.

ПРАВИЛО 18.

Темная или красная обливка на утку, телячью голову, говяжьи языки, и тому подобное.

Сдѣлай по правилу шестомунадесять темную мучную подпалку, а понеже сія обливка должна быть сладкая, то можно въ подпальную муку не множко сахару примѣшать, чтобы прямо хорошаго темнаго цвѣту была, потомъ сѣченаго луку, лавровыхъ листковъ, толченой гвоздики, изюму, коринки, въ тоненькіе долгонькіе кусочки изрѣзанаго миндалю, такъ же долгонько изрѣзанной свѣжей лимонной корки; но сіе все должно прежде нѣсколько помочить, и одинъ разъ взварить, дабы горечь изъ нихъ повышла, потомъ все оное въ мучную подпалку вмѣстѣ положить и гораздо мѣшать, а послѣ мяснаго супу, буде же его нѣтъ, то влить виноградняго вина пополамъ съ водою, и съ тѣмъ еще не много дать повариться, чтобы была густоватая похлебка, но прилѣжно мѣшать, дабы не пригорѣло, послѣ того положить ренскаго уксусу, сахару, лимону, а когда хочешь, и изрѣзаннаго жеребейками цукату, а естьли надобно будетъ, то маленько и соли; наконецъ еще не множко проварить, чтобъ прямо густовата и хороша была, такъ обливка и готова. Буде сію обливку на телячью голову употребить похочешь, то нарѣжъ меленько жеребейками спеку и смѣшавъ съ обливкою, когда голова приготовлена, облей ее сю, и посыпь бѣлаго хлѣба сухариками поджареннаго.

ПРАВИЛО 19.

Какъ завсегда по немногу жижи или крѣпкаго супу безъ особливаго убытку къ тункѣ или подливкѣ сдѣлать можно.

Въ большихъ поварьняхъ и домоправительствахъ такой сокъ или жижу за всегда въ запасъ имѣютъ, но когда его нѣтъ, а захочешь для жаркого, какое бы оно ни было, хорошій соусъ имѣть, то надлежитъ его такъ дѣлать: Когда жаркое на вертелѣ въ полы поспѣвать станетъ, то слей масло имѣющееся на сковородѣ или противнѣ стоящихъ подъ жаркимъ, кото-

которымъ оное и замазано было, и поливай жаркое горячею водою, но должно не много воды на то брать; ибо жаркое будетъ тонко и слабо: потомъ чумичкою не долгое время все тою же водою поливай жаркое, а послѣ съ сковороды сокъ тотъ процѣди сквозь ситце, то будешь не большое дѣло хорошей тунки для соусу имѣть, а жаркого ничего не убудетъ, послѣ налей слитое масло опять на сковороду, поливай имъ жаркое, и дожарь оное до поспѣлости. Буде же такой жижи или соку къ чему ни есть иному больше понадобится, то можно жаркое съ подрумяненымъ масломъ и лимоннымъ сокомъ подать.

И такъ же:

Буде что, по правилу пятомунадесять, въ бресѣ приготовить хочешь, а впрочемъ никакой жижи или мяснаго супу къ наливкѣ нѣтъ, то должно, когда положенныя вещи въ бресъ поспѣютъ, вынуть вонъ, а тотъ бресъ или оставшій сокъ на нарочитомъ жарку гораздо густенько выпарь и до тѣхъ поръ парь, пока сверьху самой чистой жиръ станетъ стоять, тотъ жиръ сверьху сними или слей долой, а въ оставшую жижу посыпь мучки, и еще не много съ нею пожарь, а послѣ влей туда столько кипятку воды, сколько тебѣ подливки надобно, и дай такъ же не много повариться, а послѣ пропусти сквозь ситце, то и будешь вскорѣ хорошій кулишъ имѣть. Можно въ него по соизволенію и еще разныхъ приправъ положить, какъ-то сморчковъ, шампиньіоновъ, и тому подобнаго, такъ же лимоннаго соку подлить; то и будетъ хорошая тунка или подливка.

ПРАВИЛО 20.

Темной Робертовъ соусъ.

Сдѣлать, по правилу шестомунадесять, не много подпальной муки съ изрубленнымъ гораздо мѣлко лукомъ, положить туда же ложку или двѣ горчицы, лимонной корки и нѣсколько кружечками нарѣзаннаго лимону, а послѣ мяснаго супу или отвару прилить, и дать не много повариться, чтобы густоватой соусъ былъ: напослѣдокъ понемножку ренскаго уксусу, и сахару прибавить, то соусъ и готовъ.

ПРА-

ПРАВИЛО 21.

Желтый Робертовъ соусъ.

Положи кусочикъ мытаго коровьяго масла въ кастрюлю или на глиняную сковороду, выпусти туда же желтка два яичныхъ, да прибавь лошки двѣ горчицы, лимонной корочки, по немногу ренскаго уксусу и сахару, разотри все то лошкою, а послѣ съ чистымъ мяснымъ супомъ или немногимъ виноградным виномъ съ водою разболтай, и сдѣлай густоватымъ соусомъ, буде потребно, то не много и присоли, такъ и будетъ готовъ.

ПРАВИЛО 22.

Соусъ бланшъ (бѣлый) или желтый Голландскій соусъ ко употребленію для разныхъ рыбъ.

Положи хорошій кусокъ мытаго коровьяго масла въ горшокъ или на глиняную сковороду, или же въ луженую сковороду яичныхъ желтковъ пять, шесть, и немножко мучки, листочка два лавровыхъ, немножко же толченаго мушкатнаго цвѣту, кусочка два лимонной корки, потомъ все оное утри гораздо поваренною лошкою, по семъ разведи водою, чтобъ былъ густоватой соусъ, а напослѣдокъ приправь ренскимъ уксусомъ, или лимоннымъ сокомъ, какъ кому пріятно, покислѣе или не очень, то и готовъ.

такъ же:

Буде хочешь соусъ къ пастету (пирогу), или на штуку говядины, чиненую телячью грудь, чиненыхъ цыплятъ, голубей, утокъ, и тому подобное употребить, то разведи вышеписанное вмѣсто воды хорошею похлебкою, или крѣпкимъ мяснымъ супомъ, прибавь къ тому еще какихъ ни есть здобъ, т. е. шампіоновъ, шампіоннаго порошку, телячьихъ крошеныхъ рубцовъ и кишокъ, сморчковъ, грибовъ, трифелей, фисташекъ, что изъ сего или прочихъ какихъ мѣлочей сыщется, такъ и будетъ очень изрядная подливка, и годится почти ко всему, во что ее употребить похочешь.

ПРАВИЛО 23.

Ши соусъ, который такъ же ко многимъ вещамъ годенъ.

Положи хорошій кусокъ мытаго коровьяго масла въ горшокъ или на сковороду съ хорошею же ложкою муки, или по пропорціи, сколько соусу потребно будетъ, мѣлко рѣзанаго луку шарлошу или и простаго, лимонной корки, лавроваго листу, пучокъ травокъ петрушки, базилики и самое малое дѣло тиміану. Сіе все вмѣстѣ гораздо утри, и самаго хорошаго крѣпкаго краснаго супу, которой по правилу третьемунадесять сдѣланъ, на то налей сколько надобно, и мѣшай чтобъ былъ густоватой соусъ, а напослѣдокъ подави туда свѣжаго лимоннаго соку, то соусъ и готовъ, и почти ко всякимъ пастетамъ и другимъ вещамъ съ пользою употреблять его можно. Можно же и съ нѣкоторыми другими здобами, какія имѣешь, и какъ прежде объявлено, перемѣнять, смотря по обстоятельству и какъ его употреблять похочешь.

ПРАВИЛО 24.

Желтой лимонной соусъ

Кусокъ мытаго коровьяго масла и немножко муки, 4 яичныхъ желтка, съ двухъ или трехъ лимоновъ обтереть корку также и соку туда выдавить, но зеренъ изъ лимоновъ не должно класть: сіе въ горшечкѣ или глиняной сковородкѣ гораздо утри, и виноградным виномъ пополамъ съ водою въ густоватую жижу разведи, подсласти сахаромъ, чтобы нарочито сладко было, а ежели отъ ренскаго и лимоннаго соку недовольно остро будетъ, то можно ренскаго уксусу прибавить. Сія есть весьма пріятная подливка на чиненые и просто вареные говяжьи языки, цыплята, голуби, утки, ягнячье масо и на все тому подобное.

ПРАВИЛО 25.

Желтый лимонный соусъ съ миндалемъ.

Сей соусъ также дѣлается какъ и предписанный, только различіе, что въ него лупленый и въ доль рѣзаный миндаль напослѣдокъ кладется, или положа

ѣству

ѣству съ соусомъ на блюдо, такимъ миндалемъ сверьху посыпается. Такъ же можно и съ (*) пингельнами и фисташками симъ образомъ по произволенію перемѣнные соусы дѣлать.

ПРАВИЛО 26.

Бѣлый каперсовый соусъ.

Хорошій кусокъ мытаго коровьяго масла полъ ложки муки, два желтка яичныхъ, толченаго мушкатнаго цвѣту немножко, лавровыхъ листочковъ, съ двухъ свѣжихъ лимоновъ корки, положить все вмѣстѣ въ кастрюлю, или на глиняную сковороду, и тереть, послѣ положи туда ложки двѣ каперсовъ (**) и хорошимъ крѣпкимъ мяснымъ супомъ, а въ не имѣніи онаго, ренскимъ виномъ съ водою разведи, чтобъ было, какъ густоватый соусъ, подсласти не много сахаромъ, то весьма будешъ хорошъ ко употребленію, на что захочешь.

ПРАВИЛО 27.

Темный или красный каперсовый соусъ.

Сдѣлай хорошей подпальной муки, по правилу шестомунадесять, наруби мѣлко луку, да возми лавровыхъ

(*) Пингельны или пингены орѣховыя ядра, кои привозятся изъ Франціи и Испаніи, а лучшіе изъ Италіи. Растутъ они на высокихъ деревьяхъ по нѣмецки цирбельбаумъ называемыхъ, въ твердыхъ шишкахъ, какъ наши кедровыя, но гораздо ихъ больше и толще чешуею, и орѣхи кедровыхъ крупнѣе, въ нихъ лежатъ бѣлыя масленоватыя и сладкія ядра, которыя пингельнами и называются: они даютъ хорошее питаніе, и имѣютъ весьма пріятной вкусъ, почему повара употребляютъ ихъ и въ нѣкоторыя ѣствы; у насъ могутъ служить за нихъ и кедровыхъ орѣховъ очищеныя ядра.

(**) Капернъ и каперсы, зеленыя или незрѣлыя пестренькія цвѣтковыя шишечки или пучечки нѣкоторыхъ кустючковъ, которые въ Испаніи, Италіи, Франціи, и другихъ теплыхъ земляхъ на каменистыхъ мѣстахъ растутъ. Разводятся они отрываніемъ и сажаніемъ въ землю прутиковъ. Вѣтви ихъ колются и далеко разпространяются какъ малина, листья круглы, цвѣтки бѣлые, а плоды продолговаты какъ оливки. Когда цвѣтки еще въ шишечкахъ, тогда они щиплются и заготовленные въ уксусѣ къ намъ привозятся, употребляются или сырые какъ салатъ, и дѣлаютъ охоту къ яденію, или въ ѣство кладутся, и весьма хороши съ мясными и рыбными кушаньями. Въ поварнѣ каперсы есть нужная вещь, многимъ ѣствамъ придавать имя хорошій вкусъ.

выхъ листочковъ, не большой пучекъ мѣлкихъ травокъ, какъ то: петрушки, базилики, и весьма мало тиміану, свяжи ихъ всѣ вмѣстѣ, да лошки двѣ каперсовъ, а буде захочешь, то и коринки, все сіе положи въ горячую мучную подпалку, и надъ вольнымъ жаромъ державъ гораздо мѣшай, а послѣ хорошей жижи, или ренскаго краснаго пополамъ съ водою на тоже взлей, и лимону, гвоздички, и сахару прибавь, также, буде угодно, то немножко и присоли, и дай навариться чтобы было густоватымъ соусомъ, и будетъ хорошо и можно сіе употреблять въ паштеты, съ дичиною, заячиною, къ дикимъ и домашнимъ уткамъ, также къ голубямъ, но не завсегда, а изрѣдка, для перемѣны. Можно же сей соусъ съ изжаренными сперва утками, голубями, вареными говяжьими языками, и другими многими подобными сему вещами подавать.

ПРАВИЛО 28.

Бѣлый съ шарлотовымъ лукомъ соусъ.

Кусокъ мытаго коровьяго масла, лошку муки, хорошую часть мѣлко рубленаго шарлотоваго луку, сіе все вмѣстѣ потереть, потомъ хорошимъ чистымъ мяснымъ супомъ или только немногою водою смочить и размѣшать, чтобъ былъ густоватой соусъ, а на послѣдокъ не многимъ ренскимъ уксусомъ приправить, а естьли къ тому еще шампіоннаго порошку съ полъ лошки прибавить, то будетъ еще лучше. Сей соусъ хорошъ ко всякимъ жаренымъ вещамъ, какъ къ карбонаду, (*) какого бы роду мяса онъ ни былъ, также гриладамъ (**), ко всякимъ жаренымъ и сырымъ

(*) Карбонадъ называется мясо, не много и сочненько на ростѣ, или желѣзной решеткѣ поджаренное. А понеже повара на сіе ребряныя части больше отъ молодой всякой скотины употребляютъ, то и называютъ сіе карбонадомъ, что можно видѣть при семъ подъ названіемъ котлеты или кутлеты. Котлеты или кутлеты ребрышки разной молодой скотины, на прим: поросячьи, молодыхъ барашка и козленочка, также и телячьи, которыя повара на ростѣ жарятъ, фаршируютъ, и съ хорошими соусами готовятъ.

(**) Гриладе или гриладъ не что иное, какъ на ростѣ же поджареное мясо отъ остатковъ жаркова, индѣекъ, каплуновъ, телятины, и проч: также телячьи, бараньи и свиныя ножки, окорочное, и другое какое ни есть на ростѣ сочно поджаренное мясо.

рымѣ вещамѣ, такжe кѣ жареному каплуну и тому подобному.

ПРАВИЛО 29.

Антофисоный () соусѣ.*

Мытаго коровьяго масла кусокѣ, ложку муки, мѣлко рубленаго луку шарлоту, хорошенькую долечку мѣлко рѣзаныхѣ антофисовѣ, лимону, лавровыхѣ листочковѣ положа вмѣстѣ потри, хорошею похлебкою разведи; шампіоннаго порошку кѣ тому же примѣшать, очень нехудо. Сей соусѣ особливо хорошѣ на всякія роды рыбѣ, и вѣ рыбные пастеты, а впрочемѣ кѣ гриллaдамѣ, фаршированнымѣ вещамѣ и тому по-

(*) Антофисы и антовисы или сардельли, маленькая рыбка сѣ златожелтою головкою, сѣ зеленою и голубою спинкою и бѣлымѣ брюшкомѣ, а впрочемѣ очень на сельдь похожа. А понеже сей рыбы лучшій родѣ вѣ средиземномѣ морѣ, при островѣ Сардиніи великимѣ множествомѣ ловится, то ей потому и имя сардина или сардельля дали. Вѣ Маіѣ, Іюнѣ или Іюлѣ мѣсяцахѣ стадятся они множественнымѣ числомѣ и ловятся около Французскихѣ и Италіанскихѣ береговѣ и солятся, а кѣ намѣ вѣ маленькихѣ боченочкахѣ и банкахѣ стеклянныхѣ привозятся, вѣ которыхѣ могутѣ они и чрезѣ два года не испортиться. Кои изѣ Франціи и Португалліи кѣ намѣ привозятся, тѣ больше подѣ именемѣ антофисовѣ извѣстны, а прочія, которыя изѣ Италіи и Ливорны приходятѣ и особливо сардельлями называются, имѣютѣ только вѣ томѣ разность, что они гораздо мѣлче первыхѣ, и головы у нихѣ отрѣзаны. Оба рода, оные, когда свѣжи и хороши, должны тверды, сѣ наружи бѣлы, а изѣ нутри красноваты быть, и какѣ боченокѣ разкроешь, худаго бы запаху не имѣли, ѣдятѣ ихѣ сырыя такимѣ образомѣ сдѣлавши: когда вдоль каждую рыбку разрѣжешь, то позвоночки выбираютѣ изѣ нихѣ вонѣ, и лакомки вымачиваютѣ ихѣ вѣ виноградномѣ винѣ, а впрочемѣ кладутся они вѣ простую воду или молоко, дабы соленость изѣ нихѣ повытянуло, потомѣ сѣ уксусомѣ, деревяннымѣ масломѣ, перцомѣ, каперсами, гранатовыми зернами, и мѣлко рубленою свѣжею лимонною коркою, какѣ салатѣ, готовятся. Можно же ихѣ и варить, и вѣ разныхѣ ѣствахѣ употреблять, также и вѣ начинки кѣ птицамѣ, поросятамѣ. и рыбамѣ, злабривая ихѣ ими Они остряmѣ вкусѣ, возбуждаютѣ аппетитѣ, и гораздо нѣжнѣе сельдей, и почитаются за здоровое кушанье. Нѣкоторые обыкли Аглинскія и Норвежскія маленькія селедки, называемыя шпротгеринге, вмѣсто ихѣ употреблять, или и другія соленыя сельди, вымачиваютѣ ихѣ вѣ виноградномѣ винѣ или молокѣ, изрѣзываютѣ ихѣ вдоль кусочками, на подобіе сардельлей величиною, и плосковатенько, поливаютѣ деревяннымѣ масломѣ и уксусомѣ, посыпаютѣ перцомѣ, или Испанскимѣ хмѣлемѣ, и такѣ употребляютѣ вмѣсто салата.

добному. Аншофисы прежде должно не много помочишь, а кто ихъ не имѣетъ, тотъ возми шшуку хорошей сельди, сними съ нее кожу и тѣло съ костей, и съ кусочкомъ коровьяго масла, простымъ лукомъ или шарлотомъ мѣлко изруби, и по вышеписанному правилу сдѣлай, то также будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 30.

Устрицовый соусъ (*).

Устрицовыя раковины открыть, и тѣло изъ нихъ вырѣзать, и положа въ какой ни есть сосудъ, и наливъ не много воды дать одинъ разъ вскипѣть, потомъ хорошій кусокъ коровьяго мытаго масла съ ложкою муки на широкой сковородѣ или въ кастрюлѣ гораздо потереть, прибавя къ тому ложку шампіоннаго

(*) Устрица есть черепокожная морская рыба, или раковина, въ двухъ чашкахъ или черепкахъ находящаяся, изъ которыхъ одинъ черепъ тонокъ и плоскъ, а другой толще, снаружи выпусквлъ и изнутри чашкою. Въ тѣхъ черепкахъ находится пупокъ, который къ черепку приросъ. Нѣжное ея тѣло, которое ѣдятъ, окружено бородою; находятъ ихъ при берегахъ Сѣвернаго моря, и въ другихъ мѣстахъ великимъ множествомъ, и какъ величиною, такъ по различію земель и они различны бываютъ. Въ Голландіи хвалятъ Зееландскія, кои при Флиссингѣ и Виддельбургѣ ловятся, но противъ Аглинскихъ Глочестерскихъ еще не дойдутъ, которыя собою хотя и не велики, но очень деликатны, (нѣжны,) тѣ, которыя при островѣ Гейлиген-ландъ называемомъ и въ Голштиніи ловятся, крупнѣе прочихъ. Ловятъ ихъ во время морскаго отлива сѣтьми, взрывая лопатками изъ береговой воды. Они никакого другаго движенія не имѣютъ, какъ только то, что обѣ чашки открываютъ, привлекая къ себѣ въ пропитаніе морскую воду, и паки твердо закрываютъ. Ловятъ ихъ почти во весь круглой годъ, но осенью и зимою, такъ и весною живутъ онѣ жирнѣе, а особливо подъ полнъ мѣсяца. Хотя ихъ и не хотятъ между здоровыми ѣствами почитать, потому, что тѣло ихъ холодно, влажно и кажется не хорошо, но неложно то, что онѣ хорошее лѣкарство ко изведенію лехкимъ слабленіемъ на низъ скорбутическихъ мокротъ. Въ приморскихъ городахъ ѣдятъ ихъ при рюмочкѣ виноградного винца сырыя, при чемъ лимонной или тамариндской соки, инбирь, и перецъ употреблены бываютъ, только жареныя гораздо пріятнѣе. Кто не скорое вареніе пищи любитъ, тому лучше и здоровѣе сырыя кушать, при чемъ соленая ихъ вода легко слабитъ, когда огонь у нихъ ничего еще не вредилъ. Поваръ можетъ ихъ по аппетиту охотниковъ приготовить, иныя сырыми, прочія же приостряпавъ другими образы, на столъ подавать.

наго порошку и лимону, а послѣ устрицовую воду сквозь ситце на то процѣдить, а буде устрицовой воды не довольно будетъ, то прибавить ренскаго вина смѣшавъ по поламъ съ водою, посыпать толченаго мушкатнаго цвѣту, и развести чтобъ былъ густоватый соусъ; послѣ сего можно у устрицъ бороды отнять, а чистое тѣло туда же въ соусъ положить, то и будетъ прямо хорошій. Сія поливка почти ко всему же годится, какъ на жареные каплуны, жареную и вареную рыбу, и особливо на щуку, также всякихъ сортовъ пастеты, изъ чего бы они ни были, на разварныхъ цыплятъ, ягнячье мясо, и на все, на что похочешь.

ПРАВИЛО 31.

Соусъ съ мушелями. (*)

Прежде должно нѣсколько сырыхъ раковинъ разнять, и тѣло изъ нихъ вынуть, а потомъ съ нѣсколькимъ лукомъ шарлотомъ изрубить. А послѣ кусокъ мытаго коровьято масла, ложку муки, и рубленыя мушели съ лавровымъ листомъ, лимономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ все вмѣстѣ въ какомъ ни есть суднѣ помять и похлебкою или мяснымъ отваромъ, или же не многимъ виноградньмъ виномъ, и тѣхъ же мушелей съ отваромъ густоватою поливкою развесть, а послѣ настоящихъ отварныхъ мушелей очистя отъ нихъ бороды, туда же въ соусъ положить, то и будетъ хорошъ, и также какъ предписанный устрицовый соусъ, ко всему годится.

ПРА-

(*) Мушели родъ черепокожной морской рыбы или раковины, которыя при берегахъ морскихъ въ пескѣ или тинѣ плодятся, и висятъ многими сотнями вмѣстѣ, какъ на одной ниткѣ, отъ Октября по Мартъ мѣсяцъ бываютъ они лучшими, однако многіе ѣдши ихъ получаютъ лихорадку, ибо часто случается, что больныя раковины, кои чахнутъ, со здоровыми попадаются и продаются. Они имѣютъ тонкіе черепки, и внутри бѣлое или желтоватое тѣло, у котораго внутри жесткой язычокъ находится, а около его жилка, коихъ обоихъ ѣсть не можно, а ѣдятъ прочее тѣло. Ѣдятъ же ихъ сырыя изъ раковинъ такъ, какъ устрицы, или и вареныя разными образы, готовятъ же и впрокъ соленыя въ боченочкахъ и банкахъ.

ПРАВИЛО 32.

Взбитое коровье масло или густой масленой соусъ.

Сперва должно масло гораздо вымыть, потомъ половину его положить въ горшокъ или на сковороду съ двумя или тремя лошками воды, и съ хорошимъ ножевымъ концомъ муки, что все на вольномъ жару гораздо мѣшать, и лошкою масло въ верхъ вытягивать, а потомъ и другую половину масла, которая оставлена была, туда же по кусочку класть; а какъ послѣдній кусочикъ положишь, и онъ разойдется, то будетъ все густо и хорошо; чего ради тотчасъ должно его съ огня снять, ибо впрочемъ скоро оно отворожится или оттопится, и гуща на дно ляжетъ или ссядется. Сей соусъ пригоденъ къ рыбѣ, рыбнымъ паштетамъ, а особливо въ тресковой паштетъ.

ПРАВИЛО 33.

Ромовая поливка или соусъ.

Возми нѣсколько мытаго коровьяго масла (*) но не столько, сколько къ прочимъ соусамъ, ибо оно жирнымъ разведено будетъ, и немножко муки, и желтка два яичныхъ, потомъ петрушки травы одинъ разъ взвареной въ водѣ и мѣлко изрубленной, по немножку же толченаго мушкатнаго цвѣту и соли, сіе все вмѣстѣ утри, и сладкимъ ромомъ разведи, то и будетъ хорошъ. Сей соусъ употребляется къ вареным карасямъ, тресковымъ паштетамъ, и съ другимъ чемъ хочешь. Когда его съ трескою или тресковымъ паштетомъ подать хочешь, то можно въ него по немногу мѣлко изрѣзанаго простаго луку или шарлоту примѣшать.

ПРАВИЛО 34.

Желтый винный соусъ съ коринкою.

Мытаго коровьяго масла, не много муки, три или четыре яичныхъ желтка сотри вмѣстѣ, потомъ лимонной корки, лимону рѣзанаго кружками, выбранной

(*) Мытое коровье масло разумѣть должно пахтаное нетопленое, что называется чухонское, да и во всѣ соусы оно употребляется и гдѣ бы мытое ни упоминалось.

ной коринки, мушкатнаго цвѣту и немного сахару туда же положи, и разведи виноградным бѣлымъ виномъ, буде же отъ вина не очень кислостію остръ покажется, то можно не много рейскаго уксусу прилить, сей соусъ подается съ буддингомъ (*) выпускною яичницею, и тому подобнымъ.

ПРАВИЛО 35.

Другой цинной соусъ.

Мытое коровье масло, желтки яичные, немножко мучки, да толченаго мушкатнаго цвѣту сотри вмѣстѣ, и разведи бѣлымъ виноградным виномъ, по поламъ съ водою подсласти немного сахаромъ, то и хорошъ, а подается на столъ съ свѣжими доршами (**), ферельями (***), пискарями и тому подобнымъ.

ПРАВИЛО 36.

*Шоколадный (****) соусъ.*

Возьми кусокъ мытаго коровьяго масла, три или четыре желтка яичныхъ, а вмѣсто муки, четверть фунта

(*) Буддингъ и буддинъ называются чиненыя кровью кишки, и есть же составная ѣства изъ слѣдующихъ вещей: молока, нарость поджаренаго бѣлаго хлѣба или калача, жеребейками изрѣзаннаго цитронату или цукаду, изюму и коринки, говяжьяго мозгу изъ костей, смѣтаны, яицъ, корицы, свѣжаго лимона, мушкатнаго орѣшка, и изъ всего того сдѣлавъ тѣсто запекается. Самъ Аглинскимъ будиномъ окладываются главныя ѣствы по краямъ блюдъ, и горячій за нѣчто деликатное кушается.

(**) Доршъ или памухель, въ Пруссіи называютъ нѣкоторый родъ весьма вкусной рыбы, которая тамъ великимъ множествомъ ловится такъ, какъ въ Остзейскомъ морѣ каблiанъ или камбала, а иные почитаютъ ее и за подлинную рыбу каблiанъ, токмо малаго рода

(***) Малый родъ лососей, краснотѣлой рыбы.

(****) Шокколадъ или шокколатъ, есть составъ нѣкоторой массы, или тѣста, которое изъ Индійскаго плода, называемаго какао, и нѣкоторыхъ пряныхъ зелій или кореньевъ, какъ то: корицы, гвоздики, ванильлiевъ, Индійскаго перцу и сахару, по Американскому составу, прежде нежели Испанцы къ нимъ пріѣхали, они дѣлали, и способомъ малаго рода зеленаго Индійскаго миндаля, Ахіорль называемаго, красили, но я за совершеннѣйшее то почитаю, что оное тѣсто, или плодъ какао, во время дѣланія шоколаду поджигается, естьли не чрезъ камень, называемый по латынѣ, Лаписъ Мерäре прециз, такимъ дѣлается. Вест-Индской Испанской шоколадъ почитается деликатнѣе Голландскаго; въ поварнѣ иногда онъ употребляется же, и часто дѣлаются съ нимъ

фунта, мѣлко толченаго или тертаго и просѣянаго шоколаду, сіе все въ сковородкѣ гораздо утри, и виноградным виномъ съ немногою водою разведи, естьли же отъ шоколаду недовольно сладко будетъ, можно не много сахару прибавить, то и будетъ изрядный соусъ. Его такъ же съ будиномъ, молодыми цыплятами, голубями, и тому подобнымъ подавать можно.

ПРАВИЛО 37.

Щавелевая поливка на рыбу камбалу разнаго роду называемую шольленъ и буттенъ, ягнячье и телячье мясо, клецки и тому подобное.

Возми нѣсколько горстей щавелю, вымой его чисто, и раза два проруби, а послѣ въ закрытомъ горшечкѣ дай ему въ собственномъ его соку попрѣть, потомъ кусокъ мытаго коровьяго масла, не множко муки, желтка два яичныхъ въ сковородкѣ вмѣстѣ потри, и положи въ то щавелю со всѣмъ его сокомъ, а буде соку его не довольно будетъ, то прилей не множко водицы, или мяснаго супу, также по немножку соли, сахару и мушкатнаго цвѣту положи, и размѣшай, чтобъ была густоватая поливка, то и будетъ хорошо. Можно въ него немножко и коринки положить, ежели перемѣннымъ сдѣлать похочешь.

ПРА-

нимъ кремы варенцы молочныя. Сію массу или тѣсто варятъ въ водѣ или молокѣ, и виноградномъ винѣ, съ прибавленіемъ немногихъ яичныхъ желтковъ, и пьютъ какъ чай и кофе горячее, ѣдятъ же такъ, какъ и супъ или похлебку съ сахарными сухариками. Шоколадъ весьма пріятнаго вкуса, грѣетъ и крѣпитъ желудокъ; возбуждаетъ на похоть, чахотнымъ людемъ онъ не неполезенъ; а тѣмъ, кои многожелчны, пить его не совѣтуется. За лучшій шоколадъ обыкновенно слѣдующій почитается, который не очень сладокъ, и не горекъ, не очень же много пряныхъ зелій въ себѣ имѣетъ, хорошо а не гнило пахнетъ, твердъ и сухъ; а какъ его разломишь, темноцвѣтенъ, и находятся въ немъ маленькія бѣловатыя жилки, другія роды дѣланія шоколада можно видѣть въ натуральномъ и экономическомъ Словаряхъ.

ПРАВИЛО 38.

Гахее () соусъ.*

Возми сморчковъ, трифелей, шампіоновъ (**) а буде похочешь, то и пингелей и фисташекъ, все сіе прежде мѣлко изрѣзать, а потомъ и изсѣчь, послѣ должно, по правилу 16, не много подпальной муки сдѣлать, положить въ нее мѣлко крошенаго луку, и съ рубленными вещьми, также съ немногою цитронною коркою все вмѣстѣ перемѣшать, и прибавя не многожъ самаго хорошаго отвару приварить, чтобъ была густоватая поливка, наконецъ выдавить туда же свѣжаго лимоннаго соку сколько потребно, то соусъ и готовъ. Сія поливка очень хороша на штуку, или подъ штуку вареной говядины, также на всякія такія вещи, которыя, по правилу 15, въ бресѣ приспѣваются.

ПРАВИЛО 39.

Отваръ или поливка скопцовая или телячья къ тункамъ.

Въ правилѣ 19 объявлено, какъ безъ дальняго убытку въ случившейся надобности не много крѣпкаго супу къ поливкѣ достать можно, то по сему же правилу можно, когда не много отвару или крѣпкаго супу есть, только ломтикъ другой хорошаго скопцоваго баранья, или телячья мяса, или же ломтика два говядины любовины, что тогда, какъ дѣлать поливку станешь, сыскаться можетъ, съ ломтикомъ же другимъ окорочной ветчины въ кастрюлю положить, да двѣ цѣлыя луковицы, и листка два лавровыхъ: все то на вольномъ жарку потѣхъ поръ парить, какъ потемнѣетъ, и какъ по правилу 13 супъ или похлебка дѣлается; естьли же никакого свѣжаго мяснаго супу не случится, то влей туда не много горячей воды, и дай повариться, потомъ процѣди сквозь ситце, то и можно будетъ на поливку употребить, какъ похочешь.

А

(*) Гахее или гахистъ соусъ называется мѣлко рѣзаная ѣства, которая съ масломъ коровьимъ парена, прянымъ зельемъ и кореньями приправлена и съ хорошею жижею изготовлена.

(**) Шампіоны родъ грибовъ, подобны чернушкамъ или Свинушкамъ, токмо сверху бѣлы и лупятся, а снизу красны, родятся на жирныхъ навозныхъ земляхъ, въ Малороссіи называютъ ихъ печерицами.

А буде похочешь не много кулишу или крѣпкаго супу изъ того имѣть, то не такъ до темна вышеписанное упаривай, и посыпь туда же маленько муки, прежде того, какъ туда чего мокраго нальешь, и съ нею пожаря, послѣ супомъ или горячею водою на то наливай, и поваря еще не много, сквозь ситце процѣди, то и будешь вскорѣ не много кулишу, или крѣпкой похлебки имѣть, при подаваніи на столъ подави въ нее не много свѣжаго лимоннаго сочку, и буде имѣешь какія приправы, какъ-то сморчки, трифели, шампіоны, и тому подобное, то и ихъ можно туда же класть, и употреблять къ чему похочешь.

ПРАВИЛО 40.

Ветчинной кулишъ.

Возьми ломтика два копченой окорочной ветчины, и буде она очень солона, то прежде помочи ее въ водѣ, потомъ изруби мѣлко съ сырымъ или вареннымъ мясомъ, какое имѣешь, или имѣть можешь, также булку размочи въ водѣ и опять выжми, яицо или два густо свареннныхъ, все сіе вмѣстѣ въ иготи мѣлко истолки, потомъ сдѣлай не много темно подпальной муки съ лукомъ и лавровымъ листомъ, толченое положи туда, и на жару гораздо выжарь непрестанно мѣшая, а послѣ хорошимъ мяснымъ супомъ, въ которомъ бы соли не было, или въ неимѣніи онаго кипятку воды на то налей, но мяснымъ супомъ или отваромъ наливать гораздо лучше, и по больше повари, а потомъ сквозь сито, или волосяное полотенцо процѣди, послѣднее процѣживаніе лучше, но стоитъ только не много побольше труда, то и будешь изъ сего имѣть хорошій кулишъ, или кулисъ, или же крѣпкой супъ, которой съ пользою употреблять можешь, во что ни похочешь.

ПРАВИЛО 41.

Аглинской соусъ.

Возьми хорошій кусокъ мытаго коровьяго масла, и не большую ложку муки, и мѣси ихъ вмѣстѣ, также рыбки двѣ аншовисовъ, нѣсколько каперсу, луку шарлоту, обѣленой или одинъ разъ взвареной петру-

трушковой травы, все то мѣлко изрубя, также лимонной корки, и лавроваго листу въ муку съ масломъ вмѣшай, и послѣ хорошею похлебкою разведи, чтобъ былъ густоватый соусъ, а когда разведено будетъ, то возьми нѣсколько желтковъ изъ густо свареныхъ яицъ, изрѣжь ихъ въ кусочки, и положи въ соусъ же, или при подаванiи на столъ посыпь ими сверху, то и готовъ. Симъ соусомъ обливаются жареные каплуны, молодыя куры, телятина, и все что хочешь, также посыпается сей соусъ въ мѣлкiе сухарики изрѣзаными и поджареными хлѣбомъ и ветчиною.

ПРАВИЛО 42.

Бѣлый соусъ подъ жаркое, хотя бы оно было телячье, ягнячье, куриное, утиное или подъ что похочешь.

Возьми нѣсколько аншовисовъ или сардельлей, очисти ихъ съ костей, и съ лукомъ и не большимъ кусочкомъ коровьяго масла мѣлко изруби, потомъ кусочикъ мытаго коровьяго масла въ кастрюлю или на желѣзную сковороду положи, съ немногою мукою и съ рублеными аншовисами вмѣстѣ потри, также немного перцу и тертаго мушкатнаго орѣшка посыпь, хорошимъ мяснымъ соусомъ въ густоватый супомъ разведи, напослѣдокъ побольше лимоннаго соку туда выдави, и лимону жеребейками покроши, то будетъ самый хорошiй соусъ, лучшаго вкусу. Можно сей соусъ подъ жаркое подливать, или сверхъ его имъ обливать, жаркую говядину имъ поливать также очень хорошо, можно же и поджаренаго сухариками хлѣба въ него класть.

Кто сардельлей получить не можетъ, тотъ возьми вмѣсто ихъ кусокъ хорошей сельди, она дѣлаетъ въ такомъ соусѣ самое тоже.

ПРАВИЛО 43.

Испанскiй соусъ.

Возьми пять или шесть сардельлей и обобравъ ихъ изруби съ кусочкомъ мытаго коровьяго масла, положи въ маленькую кастрюлючку съ немногою мѣлко рубленою окорочною ветчиною, мѣлкожъ рубленого луку шарлоту, и немножко же бѣлаго деревяннаго масла, всему оному дать до красна попрѣть, и

нѣсколько кулишу или густоватаго крѣпкаго супу на тожъ налить, а буде ихъ не случится, то посыпь не много мучки и дай съ нею попрѣть, а послѣ налей жижицы, какая случится, и дай опять гораздо повариться, а послѣ пропусти сквозь ситку или волосяное полотенцо, потомъ влей туда немного шампанскаго вина и лимоннаго соку, да положи шампіоновъ, и дай еще всему тому вмѣстѣ повариться, то и будетъ изрядный соусъ, которой также можешь употреблять къ чему, и во что похочешь.

ПРАВИЛО 44.

Возьми по нѣскольку чесноку, луку, базилики, и лавровыхъ листковъ, поруби то все вмѣстѣ, потомъ съ масломъ коровьимъ на жару попарь, и послѣ нѣсколькожъ уксусу на то налей, и не много повари, потомъ густаго кулишу прибавь, или въ недостаткѣ онаго сперва при пареніи луку съ чеснокомъ не много мучки посыпать, а послѣ лучшей похлебки, какую имѣешь подлей, а какъ съ нею немного поваришь, то пропусти сквозь ситку, или волосяное полотенцо, а наконецъ лимоннымъ сокомъ и кусочкомъ свѣжаго коровьяго масла, по правилу 5, приправь, и сдѣлай густоватымъ, то и готовъ.

ПРАВИЛО 45.

Гагскій соусъ.

Сдѣлай не много изъ желто-подпальной муки съ мѣлко сѣчеными простымъ лукомъ и шарлотомъ, по правилу 16, положи туда же связочку, или пучокъ мѣлкихъ травъ, тимьяну, базилики, петрушки и лавроваго листу, каперсовъ, трифелей, маленькихъ заготовленныхъ въ уксусѣ или просольныхъ огурчиковъ, или и свѣжихъ жеребейками нарѣзаныхъ, очищеныхъ съ костей оливокъ и сардельлей, по немножку соусу ши и винограднаго вина туда же положить, и дать всему тому повариться, а напослѣдокъ лимоннаго сочку въ то подавить, такъ и хорошо. Можно вышеписанныя всѣ вещи и цѣлкомъ класть, или крупненько изрѣзавъ, какъ похочешь.

ПРА-

ПРАВИЛО 46.

Соусъ бланжъ инымъ образомъ, а не такъ, какъ въ правилѣ 22 объявлено.

Возьми кусокъ мытаго коровьяго масла, ложку муки, и сотри вмѣстѣ, потомъ четыре или пять яичныхъ желтковъ, парочку рубленыхъ сардельлей, пучокъ травъ, означенныхъ въ предписанномъ соусѣ, все сіе съ масломъ, яйцами и мукою гораздо помни, а послѣ мяснымъ супомъ, виноградным виномъ и ренскимъ уксусомъ разведи въ обыкновенный соусъ, напослѣдокъ подави туда же лимоннаго соку, да положи жеребейками нарѣзанныхъ густо сваренныхъ яичныхъ желтковъ, то и готовъ. Его можно во все же что употреблять, во что похочешь.

ПРАВИЛО 47.

Соусъ а-ла рейнъ, или ренской.

Подожги кусочикъ коровьяго масла гораздо желто, положи въ него ощипаной съ стебельковъ или крупненько изрубленой петрушки травы, потомъ нѣсколько кулишу, или густоватаго крѣпкаго супу, ренскаго уксусу, и рубленыхъ сардельлей туда же положи, не много повари, то готовъ и хорошъ будетъ, и ко всему годится, а особливо подъ жареныя и на жареныя вещи, какъ то гриллады, котлеты, и прочее жаркое, также и къ жареной рыбѣ.

ПРАВИЛО 48.

Сталепъ соусъ.

Такимъ же образомъ дѣлается, но вмѣсто петрушки, должно суповыя травы, какъ то кервель, щавель, и тому подобныя брать.

ПРАВИЛО 49.

Польская похлебка.

Возьми хорошую часть сардельлей или аншовисовъ, помочи ихъ немного и вымой, потомъ ихъ съ костьми и кусочкомъ свѣжаго мытаго коровьяго масла мѣлко изруби, положи въ кастрюлю, прибавь туда же свѣжаго мяснаго супу, ренвейну, луку, нѣсколько петрушки коренья, и тертаго бѣлаго хлѣба или булки, все вмѣстѣ гораздо повари и процѣди, потомъ небольшой кусочикъ свѣжаго коровьяго масла съ мѣлко рубле-

 ными

нымъ лукомъ шарлотомъ не много пожарь, и налей процѣженою жижею. Буде же не очень густо покажется, то можно еще тертаго бѣлаго хлѣба прибавить, и съ нимъ поварить, то и будетъ готовъ и хорошъ.

ПРАВИЛО 50.

Соусъ ремоладъ.

Возьми луку, петрушки, чисто вымытыхъ сардельлей и каперсовъ, все сіе изруби мѣлко, и съ тертымъ мушкатомъ, немного толченымъ перцомъ, бѣлымъ деревяннымъ масломъ, ренскимъ уксусомъ, лошкою горчицы, а буде надобно, то и съ немногою солью въ небольшомъ суденкѣ смѣшать, то и готовъ, и будетъ изрядный соусъ. Можно его съ разнымъ жаркимъ, котлетами и грилладами мясными и рыбными подавать.

ПРАВИЛО 51.

Соусъ аладубъ (*)

Естьли что по называемому аладубъ варить, о чемъ послѣ правило слѣдуетъ, и хочеть то холоднымъ подать, то сдѣлай къ тому слѣдующій соусъ. Возьми нѣсколько вымытыхъ анчовисовъ или сардельлей, каперсовъ, луку и петрушки травы; все сіе изруби мѣлко, да по немножку же мѣлко толченаго бѣлаго перцу, лимону жеребейками мѣлко нарѣзаннаго, деревяннаго масла, да сколько надобно, ренскаго уксусу, все сіе смѣшай вмѣстѣ и въ особливомъ сосудцѣ при изготовленномъ кушаньѣ подай.

Буде же ѣству аладубъ захочется подать на столъ горячею то сдѣлать должно хотя и такой же соусъ, но положи его въ небольшую кастрюлечку или латочку, и вываляй взявъ величиною съ грецкой орѣхъ кусочикъ коровьяго масла въ мукѣ, и съ тѣмъ на угольяхъ немного подержи, непрестанно мѣшая, и потому же въ особливомъ суденкѣ подай. Можно сей соусъ и съ прочимъ, съ чемъ похочешь, подавать.

ПРА-

(*) Аладубъ кушанье, на примѣръ: Индѣйской пѣтухъ, телячья задняя нога или четверть, поросенокъ и прочее, съ виноградным виномъ, пряными зеліями, или кореньями, и съ спекомъ или свинымъ саломъ вареные, которые холодные на столъ подаются. Смотри пространнѣе въ Экономическомъ Словарѣ.

ПРАВИЛО 52.

Артишоковые () стебли приготовлять.*

Сперва у артишоковъ сверьху и кругомъ всю твердую кожу и шелуху чисто обрѣжь, потомъ верхушку по самой стебель, гдѣ у нихъ подъ цвѣткомъ въ шишкахъ какъ стулецъ находится, гладко отрѣжь, и на нѣсколько времени положи въ воду, а потомъ вари, чтобы поспѣли, но не такъ, чтобъ очень мягки были и розползлись, потомъ вынь ихъ вонъ, и положи въ холодную воду, а послѣ сего остальную нечистоту, что еще на стебляхъ и стульцахъ будетъ, обери и выполощи, то и можно будетъ употреблять ихъ, во что похочешь.

ПРАВИЛО 53.

Тонкой рагу, который какъ нѣкоторую особливую ѣству и по многія другія вещи на подливку и поливку употреблять можно.

Сей рагу состоитъ изъ однихъ мѣлкихъ частей, какъ то: изъ телячьихъ, брисселей, (**) говяжьихъ изорту небъ и губъ, телячьихъ, бараньихъ, ягнячьихъ и свиныхъ языковъ, свиныхъ рылъ, телячьихъ губъ, и телячьихъ же и свиныхъ ушей; сморчковъ, трифелей,

 шач-

(*) Артишоки есть извѣстное огородное растеніе. Находится ихъ три рода. Большіе Аглинскіе, да простые гладкіе, простые же колющіеся; первые два рода собою зелены, а послѣдніе, темнокрасны. Первый родъ есть самый лучшій, а послѣдній самый хуждшій. Сей плодъ видомъ собою похожъ на растеніе называемое востропестро, только листья не пестры, а шишки и чешуя гораздо тѣхъ больше и продолговатѣе, приноситъ краснопурпуровый цвѣтъ, похожій видомъ на дикой шафранъ на высокомъ стеблѣ, и требуетъ для растенія своего весьма теплой на низкомъ мѣстѣ земли. Лакомки почитаютъ ихъ очень за велико, за здоровое и пріятное кушанье, впрочемъ же приписываютъ имъ слѣдующую силу: будто бы они къ похоти возбуждаютъ, и отъ мокроты очищаютъ; наконецъ во Франціи, когда только отъ нихъ все жиловатое и жесткое обрѣзано будетъ, по утру на тощакъ съ солью и перцомъ при рюмочкѣ винограднаго винца ѣдятъ ихъ сырые. Понеже они отъ скорбутики или цынготной болѣзни почитаются полезными, то Французскіе врачи совѣтуютъ употреблять ихъ и гонореистамъ обоего пола, съ великою пользою. И такъ жаль, что они не больше въ лекарство врачами и въ лакомую пищу употреблять совѣтуются. Больше сего о артишокахъ можно въ Натуральномъ и Экономическомъ Словаряхъ видѣть.

(**) Бриссель рубецъ и желудокъ.

шампіоновъ, пѣтушьихъ гребней, и тому подобнаго. Все сіе, вмѣстѣ, или каждое особо должно по своему ихъ роду прежде мягко уварить и чисто вычистить, телячей брисель бѣло вымочить, и только одинъ разъ взварить, сморчки, трифели и шампіоны въ горячей водѣ размочить, и отъ сморчковъ корешки очистить, артишоковые стебельки и стульцы приготовить по предписанному правилу и въ жеребейки изрѣзать. Не надобно или не нужно чтобы всѣ вышеписанныя вещи вдругъ имѣть или приготовить, но что изъ того когда случится, или что въ какое время имѣть изъ тѣхъ вещей можно, то и употреблять. А какъ оное, что имѣешь, прежде отварено и очищено будетъ, изрѣжь мѣлко каждое по его состоянію, а потомъ по правилу 16, сдѣлай немного подпальной муки и мѣлко рубленаго луку, лавроваго листу, шарлотъ лукъ къ сему лучше пригоденъ, нежели простой, и послѣ положи туда тѣ вещи, изъ коихъ рагу дѣлать хочешь, подержи на угольяхъ, разъ другой помѣшай, а потомъ самой хорошей жижи на то накати, и дай вмѣстѣ немного повариться же, напослѣдокъ немного соли и лимоннаго соку туда же положи, то и готовъ.

ПРАВИЛО 54.

Мѣлкой рыбной рагу.

Сей рагу состоитъ изъ однихъ мѣлкихъ посныхъ или рыбныхъ вещей, какъ то устрицъ, мушелей, карповыхъ или сазаньихъ молокъ, щучьихъ пѣчонокъ и тому подобнаго; и буде что изъ тѣхъ вещей имѣешь и употребить хочешь, то должно ихъ только немного съ верьху поокрѣпить, а тамъ мѣлко изрѣзать, и послѣ можно сморчковъ, трифелей, шампіоновъ и маленкихъ продолговато дѣланныхъ катышковъ или фрикаделей изъ рубленаго фаршу, какой по правилу 10 дѣлается, для пріумноженія онаго кушанья прибавить и сдѣлать изъ того рагу такъ, какъ выше объявлено. Можно его во всякихъ рыбныхъ пастетахъ употреблять и разную рыбу обливая подавать.

ПРАВИЛО 55.

Какъ телячью, баранью, скопцову и ягнячью грудь фаршировать или начинивать.

Когда телячью, скопцову или ягнячью грудь фаршировать или начинивать хочешь, то возьми переднюю четверть и отруби спину или позвонки съ шеею прочь чтобы грудь нѣсколько широка, и попригожѣе казалась, также и ногу повыше состава по самую лопатку отруби, потомъ прорѣжъ вдоль полопаткѣ тѣло, и вынь кость лопаточную поскорѣе и хорошенько вонъ, а тѣло стисни вмѣстѣ а потомъ съ краю, гдѣ четверть туши отрѣзана, долгимъ востроконечнымъ ножемъ между тѣломъ и ребрами подрѣжь, и сдѣлай отверстіе для начинки, но притомъ крѣпко наблюдай, чтобы не прорѣзать и не сдѣлать скважины, ни въ верьхъ сквозь тѣло, ниже въ стороны, ни въ низъ сквозь ребра; послѣ грудинку немного помочи, и потомъ паки обсуши, или дай съ нее водѣ обсохнуть, а по семъ сдѣлай мѣлкой фаршъ или начинку, по правилу 7 или 8, и начини грудь, а скважину въ которую чинилъ, прижми и зашпиль спичкою, то можно будетъ такую грудь разнымъ образомъ употребить какъ по семъ слѣдуетъ.

ПРАВИЛО 56.

Куръ, каплуновъ, калкуновъ или индѣйскихъ куръ, утокъ, голубей, цыплятъ и все тому подобное сырыхъ какъ начинивать.

Все, что изъ вышеписаннаго сырое начинивать хочешь, должно прежде, по правилу 1, очищено, но неокрѣплено быть, а какъ выпотрошишь, то разрѣжь вдоль по спинѣ, и обрѣжь съ костей тѣло все, что при кожѣ остаться можетъ, кругомъ; ноги же и крылья совсѣмъ хлупнымъ тѣломъ при кожѣ оставь, ножныя кости и крылья по составы, что къ кобылкѣ, отними, дабы одни ребряныя кости съ кобылкою вынуты были. Потомъ сдѣлать мѣлкаго фаршу, по правилу 7 или 8, столько, сколько бы по примѣру того, что начинивать хочешь, довольно стало. И такъ начинивай ихъ имъ по своему разсмотрѣнію, чтобы довольно было, сложи задъ опять вмѣстѣ, за-

шей кожу, а послѣ поворотя на спину хорошѣнько ноги, крылья и грудь; и стисни ихъ такъ, чтобы птица паки прямой свой видъ получила, какъ и прежде была. И такъ можно ее, по правилу 15, въ немногомъ бресѣ приспѣть, и различными образы подавать. Такимъ образомъ можно всякія птицы начинивать. А у молодыхъ птицъ, какъ то у цыплятъ и прочаго, можно слѣдующимъ образомъ перемѣну сдѣлать: разбить не много яицъ съ молокомъ, и положить туду нѣсколько тертаго калача, и не много соли, мушкатнаго цвѣту, мѣлко рѣзаной травы петрушки, также буде похочется и мѣлко рубленагожъ луку шарлоту, сіе все вмѣстѣ гораздо бить, а послѣ еще яйца два, и ложку другую сливокъ туда же положить, чтобы росплывчиво было, потомъ можно на хлупи и цыплятъ кожу пальцомъ отдѣлить; сболтанное въ соусной шприцъ (*) влить, и между кожи и тѣла той начинки по немногу впустить, и сперва у шеи завязать цыплятъ порядочно, подавить и приправить, а внутрь можно же по немногу фаршемъ наполнить, а буде не похочешь особаго для того фаршу дѣлать, то возьми пѣченки ихъ и пупки, изруби съ небольшитъ кускомъ спеку съ тертымъ калачемъ, солью, лукомъ, и парою вареныхъ яицъ весьма мѣлко, и начини тѣмъ нутрѣ у цыплятъ, а послѣ въ немногомъ бресѣ свари до спѣла; и сіе такъ же очень хорошо, и съ разными соусы перемѣняя подавай на столъ.

ПРАВИЛО 57.

Какъ всякую назначенную къ жаренью птицу начинивать.

Все, что изъ приготовленныхъ къ жаренію птицъ начинивать похочешь, хотя бы то куры, каплуны, индѣйки, цыплята, утки, голуби, или чтобы оное ни было, у того вырѣжь хлупь съ хлупною костью, или такъ, чтобы ноги и крылья въ ихъ формѣ остались, потомъ сдѣлай изъ мяса что на хлупи мѣлкой фаршъ, по правилу 9; а какъ сдѣланъ будетъ, то клади его на птицу между крыльевъ и ногъ такъ высоко, какъ

(*) Шприцъ насосъ похожій совсѣмъ на ручную заливную пожарную трубу.

какъ птица была и приправь такъ, чтобы она видъ свой имѣла и пригладь горячимъ ножикомъ, а послѣ изкудрявь его ножичкомъ же и жарь въ тортной сковородкѣ; а въ сковородкѣ чтобъ было подлинно коровье масло съ водою, дабы жаркое не сухо было, а сверьху только жаръ держать, то и можно будетъ подать оное съ чѣмъ похочешь. И такъ по сему правилу всякую птицу на жареніе приготовленную чинить можно.

ПРАВИЛО 58.

Какъ карпы, или сазаны, и прочую рыбу начинивать должно.

Возьми одного или два карпа или сазана, сколько ихъ потребно будетъ: прежде должно съ нихъ чешую оскресть и вымыть, потомъ вдоль отъ головы до хвоста кожу разрѣзать, съ обѣихъ сторонъ слупить, но такъ, чтобы кожа была, средину вырѣжъ вонъ, а голова бы и самый хвостъ при кожѣ остались; послѣ обрѣжь чистое тѣло съ костей, что съ нихъ обраться можетъ, прибавь къ тому другой какой ни есть рыбы тѣла; ибо одного того тѣла къ начинкѣ недовольно будетъ, и сдѣлай изъ того хорошій фаршъ по правилу 10, и начини имъ карпы или сазаны, напослѣдокъ положи кусокъ коровьяго масла въ тортную сковородку, разгорячи ее и подожги, чтобы красновато было, положи карпы или сазаны въ нее, и такъ сверьху и съ низу жарь и часто масломъ помазывай. Такимъ образомъ можно и прочую рыбу, а особливо щуки, судаки, лещи, крупные окуни начинивать.

ПРАВИЛО 59.

Хлѣбный фаршъ на клецки или галушки.

Возьми три или четыре ломтика бѣлаго хлѣба, смотря сколько галушекъ сдѣлать похочешь, размочи ихъ по правилу 4 и выжми крѣпко, потомъ возьми столько коровьяго масла, какъ тебѣ довольно покажется, положи его въ кастрюлю или латку и растопи, а потомъ и размоченныя булки въ него положи и дай на жару попрѣть, но все мѣшай; послѣ составь долой, чтобы не много поостыло, а между тѣмъ 5 или 6 сырыхъ яицъ на 4 ломтика хлѣба возьми, разболтай ихъ особо гораздо, приложи по немногу

соли и мушкашнаго цвѣта, а буде похочешь, то и коринки. Сіе все смѣшай потихоньку вмѣстѣ, то и можно увидѣть, густо ли или жидко будетъ; буде жидко, то прибавь терташо мѣлко и просѣяннаго бѣлаго хлѣба или толченыхъ мѣлко бѣлыхъ сухарей; естьли же густо, то влей ложку другую сладкаго рому или сливокъ молочныхъ, такъ послѣ можно будетъ двумя деревянными ложками дѣлать продолговатыя или треугольныя галушки, кои будутъ очень хороши. Или можно ихъ такъ сдѣлать: прежде сотри масло по правилу 3, чтобъ было оно какъ размазня, а послѣ моченые ломтики въ него положи и смѣшавъ совсѣмъ тѣмъ поступи, какъ выше сего объявлено: они также будутъ хороши.

ПРАВИЛО 60.

Хлѣбныя галушки инымъ образомъ.

Возьми мѣлко терташо и сквозь рѣшето просѣяннаго бѣлаго хлѣба сколько похочешь, положи его въ глубокое блюдо, и влей въ него по пропорціи растопленаго коровьяго масла, и смѣшай вмѣстѣ, потомъ положи яица два или три туда же, и гораздо все вмѣстѣ вымѣшай; естьли же и явленнаго числа яицъ не довольно будетъ, то прибавь ихъ еще, да особо приложи два желтка яичныхъ съ немногими солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, а послѣ мѣшай гораздо, чтобъ было какъ прямое жидковатое тѣсто. Симъ образомъ галушки дѣлаются весьма маленькія, круглыя или продолговатыя, равно какъ и мясные катышки или фрикаделли, и катаются чисто вымытыми руками; но должно ихъ нѣсколько долѣе варить, нежели предъ симъ написанныя, то будутъ и они очень хороши.

ПРАВИЛО 61.

Хлѣбный фаршъ еще инымъ образомъ, который также въ галушки и прочія разныя начинки употреблять можно.

Сдѣлай прежде хорошую разбивную яичницу изъ шести или осьми яицъ съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла; а какъ она сдѣлана будетъ, то утри ее мѣленько и вмѣшай туда же ломтика два или три изтертыхъ бѣлаго хлѣба, немножко рубленой травы пе-

петрушки, мушкатнаго цвѣту, соли, яица два сырыхъ, не много сладкаго рому и мѣшай гораздо все вмѣстѣ, чтобы по видимому не очень было густо и не очень же жидко, то можно и изъ сего галушки дѣлать кои также хороши будутъ.

Буде же хочешь симъ фаршемъ что начинивать, какъ-то телячью или ягнячью грудь, молодыхъ куръ и цыплятъ, между кожею и тѣломъ, то разведи сіе только однимъ ромомъ, чтобъ было поразплывчивѣе или пожиже, и буде похочешь, то можно рубленыхъ сморчковъ, трифелей, шампіоновъ и шарлоту туда же прибавить и съ оными начинивать, что похочешь, вкусно же будетъ.

ПРАВИЛО 62.

Какъ выпускную на воду яичницу дѣлать.

Должно широкую кастрюлю или противень, наливъ въ нихъ пальца на два воды на огонь поставить; а какъ вода начнетъ кипѣть, то попрыщь на нее нѣсколько уксусу, потомъ яицы, одно за другимъ разбивая, выпускай на ту кипячую воду; но не должно выпускать ихъ одно яицо на другое, но наблюдать, чтобы одно возлѣ другаго легло, и буде можно, чтобы между ними нѣсколько промежекъ было, дабы одно къ другому не приварилось; а какъ столько ихъ туда выпустишь, сколько порядочнымъ образомъ улечься имъ тамъ можно будетъ, то смотрѣть, чтобы они, какъ начнутъ твердѣть, прямо лежали, и для того ихъ решетчетою тонкою чюмичкою одно отъ другаго искусненько отдѣлять: ибо можетъ иное и потонуть; чего ради должно въ томъ проворно и осторожно поступать, чтобъ желтковъ не прорвать и въ густоту не переварить. Но какъ только бѣлокъ около ихъ окрѣпнетъ, то и поспѣли, и должно ихъ чюмичкою, что снимаютъ пѣну, вынуть, и въ холодную воду положить, а когда ихъ въ супы или на блюдо и въ другое что употребить хочешь, то можно кругъ ихъ немного почистить.

ПРАВИЛО 63.

Галлертъ или желе илижъ студенная облипа.

Къ сему взять должно самаго хорошаго, свѣжаго,

го, тертаго мелко оленья рогу, и по той пропорціи, сколько галерту сделать хочешь, и сколько его надобно, изъ одного фунта оленьяго рогу можно хорошее блюдо, или немного и больше галерту сделать. Олений рогъ положи въ медный горшокъ и налей на него отъ трехъ до четырехъ каннъ хорошей колодезной воды. Оленьяго рогу мыть не должно, ибо чрезъ то теряетъ онъ у себя много силы, поставь съ нимъ горшокъ къ огню, чтобы онъ исподоволь началъ вариться и снимать съ него пену чисто. А кто хочетъ, тотъ можетъ ноги две телячьихъ, курячьи ноги, и другія телячьи кости измозжа или на крестъ переколовъ, туда же положить, и дай такъ четыре или пять часовъ накрывши потихоньку кипеть; не должно же его и переваривать; а какъ рогъ такое время проварится, и подумается, что уже поспелъ, то взять жижи оной ложку другую на тарелку и поставить въ холодное место, чтобы скоро застыла, то и можно будетъ видеть, довольно ли желе крепокъ; буде же недовольно крепокъ, то дать ему еще несколько повариться, а после отъ огня отнять, дабы гуща отсела на дно и после чистое слить, густое же, что на дне останется, можно въ салфетку вылить, и до суха выжать, чтобъ сила вся изъ него вышла. И сіе называется дистанція къ галерту, а потомъ положи следующее туда же: на одинъ фунтъ оленьяго рогу, одну или до полторы бутылки виноградняго белаго вина, а можно на сіе брать ренвеинъ, старое и молодое Французское вино, какого изъ нихъ похочешь, также съ двухъ или трехъ цитроновъ верхнюю корку тоненько обрезать, и соку изъ нихъ подавить, но чтобъ зеренъ или семенъ ихъ отнюдъ тамъ не было, гвоздики, корицы, кардемому и мушкатнаго цвету, все сіе туда же целкомъ положить, и еще исподоволь не много поварить и аппробовать, довольно ли сладко, и нетъ ли еще въ чемъ недостатку; потомъ восемь или десять белковъ яичныхъ разбить въ густую пену, и влить въ кипячій галертъ и непрестанно съ низу въ верьхъ мутовкою поднимать до техъ поръ, пока белокъ почти весь разделится:

лится; послѣ сего отнять отъ огня прочь и плеснуть въ него холодной воды, и дать не много постоять, чтобъ раздѣлился, или чтобъ нечистое отъ чистаго отпало. Посемъ привяжи къ стульямъ или къ чему ни есть иному чистую салфетку, на которой бы диръ не было, за углы крѣпко, и пропускай сквозь ее потихоньку гальлертъ. Сперва обыкновенно пойдетъ жижа нѣсколько мутна, чего ради должно не до тѣхъ поръ переливать, какъ со всѣмъ чиста пойдетъ, а что и густо станетъ оставаться, то и оное полегоньку же приливая пропускать, пока все процѣдится, и такъ Галлертъ будетъ готовъ, и можно его учредить какимъ образомъ похочешь, въ рюмки или чайныя чашки разлить, или же такъ застудить, а послѣ ложкою обравъ на блюды класть. Буде что изъ сего подкрасить хочешь, то подкрашивай красный желе терназоломъ (*), желтый шафраномъ, синій сокомъ изъ цвѣтковъ васильковъ называемыхъ, и какъ кому похочется.

ПРАВИЛО 64.

Бланжъ манже или бѣлый миндальный желе.

Налей обыкновеннаго галерту по предписанному правилу сдѣланнаго, въ какое ни есть чистое судно и въ него положи нѣсколько горстей мѣлко въ муку истолченаго сладкаго миндалю, между которымъ было бы немного и горькаго истолчено, прибавь еще понѣскольку сахару и сладкаго рому. Ромъ должно прежде взварить, а послѣ все вмѣстѣ смѣшать и поставя на жаръ до тѣхъ поръ мѣшать же, какъ зачинать станетъ кипѣть, а кипѣть не давать; потомъ снявъ съ огня дай постынуть, часто все мѣшая, пока станетъ какъ парное молоко; послѣ процѣди сквозь волосяное полотенцо, или чистое сито, сколько можетъ его пропустить, и разлей по блюдамъ, чтобы совершенно застылъ, то и готовъ. А буде гальлерту не случится, а захочется блан-манже имѣть, то свари напередъ немного дистанціи, такъ какъ бы хотѣлъ не много галлерту сдѣлать, и съ самаго начала положи туда лимону, и цѣлкомъ спецеріи; а какъ довольно крѣ-

(*) Терназолъ.

крѣпко проба застывать станетъ, то процѣди одинъ разъ, и послѣ дѣлай блан-манже какъ объявлено.

ПРАВИЛО 65.

Масло коровье очищать для всякаго въ немъ жаренія и пряженія.

Возьми столько коровьяго масла (*), сколько тебѣ на жаренье или на пряженье довольно покажется, положи его въ горшокъ и поставь къ огню, и чтобъ исподоволь растаяло, и послѣ нарочитое время исподоволь же покипѣло, и непрестанно вольной жарокъ подъ нимъ имѣй, чтобы масло не потемнѣло; ибо отъ того потеряетъ оно свою силу. Также не должно во время исподовольнаго варенія пѣну съ масла снимать; ибо оно само собою отварится чисто, пѣна собравшись къ верху сдѣлается кожицею или перепонкою, а густая соль и всякая нечистота отляжетъ на дно; а какъ увидишь, что масло чисто и хорошо станетъ, то сними его съ огня, и дай немного постоять, чтобъ грязь отпала, то можно будетъ небольшою решетчетою ложкою съ верху нечистое потихоньку снять, а чистое масло съ густой соли сливъ сквозь ситцо въ кастрюлю, которая бы не мокра была, процѣдить; то масло и хорошо будетъ, и можно въ немъ все жарить и пряжить, что ни похочешь. А понеже часто случается, что масло въ то время, какъ въ немъ что жарятъ, начинаетъ пѣниться, а съ жарившимся въ немъ и сладить не можно, то сіе происходитъ не отъ чего инаго, какъ отъ того, что съ нимъ въ иныхъ вещахъ не такъ поступлено; ибо въ первыхъ, либо очищено было оно не такъ, какъ выше сего описано; во вторыхъ, либо оно не очень разгорячено, или чрезмѣрно разпалено. Ибо ежели масло не довольно горячо, то не можетъ оно порядочнымъ образомъ положеннаго въ него жариться принудить, и должно отъ того необходимо пѣниться. Естьли же мало чрезъ мѣру горячо,

(*) Знать должно, что сіе писано о маслѣ пахтаномъ неперетапливаномъ, незываемомъ у насъ Чухонскимъ; ибо въ другихъ земляхъ топленаго очень мало держатъ, потому что пахтаное, естьли оно хорошо, съ бережено и не прогоркло, въ кушаньѣ гораздо вкуснѣе топлемаго.

чо, то будетъ оно темно или очень красно и чрезъ то потеряетъ свою силу; почему также принуждено будетъ пѣниться, и третіе, буде положишь въ масло жариться больше того, сколько оно по настоящему жариться въ себѣ принудить можетъ, то и отъ сего должно же пѣниться. Блюдися отъ сихъ трехъ вещей и оттапливай масло по настоящему, а потомъ какъ въ немъ жарить похочешь, чтобъ было оно въ настоящей своей горячности, что можно легко и изъ движенія масла усмотрѣть, или можно кусочикъ того тѣста, которое въ немъ пряжить хочешь, въ масло бросить; и буде оно ляжетъ на дно, то масло негораздо еще горячо, а ежели масло скоро въ верьхъ подыметъ, то и хорошо, и можно въ немъ начинать пряжить, и не клади въ него въ то время больше какъ сколько оно принудить можетъ жариться или пряжиться; что очень скоро примѣтить можно, ибо ежели масло начнетъ пѣниться, то совершенно изъ объявленныхъ трехъ вещей виною что ни есть состоитъ. А буде отъ нихъ остережешься и гораздо наблюдать станешь, то и опасаться нѣчего, и можно будетъ его до тѣхъ-поръ употребить, пока его очень мало или и совсѣмъ ничего не останется.

ПРАВИЛО 66.

Кларъ или жидкое тѣсто, въ которомъ разныя печи пряжить можно.

Положи крупичетой просѣяной муки въ глубокую чашу, иль блюдо, сколько тебѣ подумается довольно быть, замѣси ее гораздо густо на пивѣ, послѣ того по пропорціи, на примѣръ въ полфунта муки, положи три или четыре яица сырыхъ, но не всѣ вдругъ, а яицо за яицомъ, размѣшивай съ замѣшанымъ тѣстомъ; а ежели положишь туда же понемногу розовой водицы и толченаго кардамому, то еще лучше будетъ, также ложку свѣжаго етту (*), и должно смотрѣть, что тѣсто довольно ли отъ яицъ стало жидко; буде нѣтъ, то должно еще немного пивца прибавить, но очень жидко также не должно быть; ибо станешъ съ того стекать, ежели что въ немъ запряживать станешь:

(*) Еттъ Іестъ, икеспъ игештъ, опара, которая дѣлается.

нешь: послѣ поставь тѣсто въ теплое мѣсто, чтобы не много взошло, такъ и можно будетъ запряживать въ немъ, что ни захочешь, но не ставь его очень въ горячее мѣсто, потому, что оно сядетъ, и будетъ закаловато, а сїе очень нехорошо.

ПРАВИЛО 67.

Другой кларъ ко всякому пряженому, а особливо которое сахаромъ посыпается.

Взять на двѣ хорошїя горсти муки небольшую горсть мѣлко толченаго сахару, да бѣлки изъ двухъ или трехъ яицъ; прежде бѣлки разболтать гораздо, и замѣсить на нихъ тѣсто, но такъ, чтобъ нѣсколько густовато было, а потомъ бѣлымъ виномъ, чтобы не очень густо и не жидко было, и такимъ образомъ разболтать столько, сколько на кушанье потребно, то и можно будетъ съ нимъ пряжить; не надобно уже будетъ и ешту въ него класть, и всходить или вскисать давать, а будетъ и такъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 68.

Слоистое тѣсто тортовъ, разныхъ слоистыхъ пастетовъ и прочаго хлѣбеннаго или пирожнаго.

Взять на сїе лучшей и мѣлчайшей крупичатой муки, какой лучше сыскать не можно, положить ее на пирожную доску; но должно оное по пропорцїи учреждать, сколько тѣста потребно, и можно на три фунта муки, два фунта или полтретья коровьяго масла взять, сдѣлай о срединѣ муки ямку, и положи въ нее нѣсколько кусочковъ мытаго коровьяго масла, и пару яицъ, а кому не противно, и имѣетъ, то и немножко французской водки. Сперва оное все въ сдѣланной ямкѣ смѣси, а далѣе чистой холодной воды подбавляй, и мѣси же чтобъ было хорошее посредственной густоты тѣсто. По семъ гораздо ево на столѣ или пирожной доскѣ мѣси, подсыпая чистую крупичетую муку, а увалявши дать тѣсту немного полежать, чтобы масломъ, яицами и прочимъ муку всю прохватило; послѣ раздѣли тѣсто на три или на четыре части, разсучи или раскатай каждую

часть

часть особо въ лепешки, толщиною напримѣръ въ палецъ: масло къ сему должно съ самой же сей поры въ готовности уже быть, и для того за часъ или за два напередъ его вымыть, и въ чистой холодной водѣ держать, то будетъ оно твердо и хорошо. А когда масло моешь, то должно его гораздо руками разминать, чтобы вязко было; а какъ масло моешь, то всегда руки съ масломъ держать въ холодной водѣ, ибо безъ воды масло въ рукахъ растаетъ и будетъ очень мягко.

А какъ все то сдѣлано будетъ, то должно масло обсушить отъ воды въ холстинномъ полотенцѣ или салфеткѣ, согнувъ ихъ въ двое, и раздѣли его также на три или на четыре штуки, какъ и тѣсто, но масла одною частью меньше, нежели тѣста, чтобы одна лепешка тѣста на верьхъ пришла, а масло бы внутри тѣста было, потомъ возми одну лепешку тѣста и одну часть масла, положи оное тоненькими ломтиками на лепешку, наложи на то еще лепешку тѣста, на нее опять часть масла, и такъ далѣе, сколько тѣста лепешекъ, а масла кусковъ будетъ; но на самомъ верьху должно тѣсто же, а не масло быть, края тѣста заверни во кругъ, и такъ скалкою разсучивай; и какъ станетъ тонковато, то тѣсто еще сложи и разсучивай. Сіе продолжай до трехъ и по большей мѣрѣ до четырехъ разъ, то тѣсто будетъ готово и очень хорошо.

Когда тѣста сего небольшое количество потребно, то не надобно тѣста и масла на разныя штуки раздѣлять, но только тѣсто все единожды разсучить, наложить на него тоненькими ломтиками масла, сложи лепешку вдвое или трое, и сучи такъ, какъ прежде объявлено; то оно также будетъ хорошо. Когда пастеты изъ слоистаго тѣста дѣлать похочешь, то не должно его такъ нѣжно дѣлать, какъ торты, или другое какое хлѣбное, которое хотя изъ такого тѣста дѣлается; однакожъ смотри по пастету.

Примѣчаніе: такое тѣсто дѣлать должно въ холодномъ мѣстѣ, а буде дѣлать станешь въ тепломъ покоѣ, то какъ первый разъ наслоишь и разсучишь,

 дол-

должно его вынесть вонъ, и остудить въ холодномъ мѣстѣ на блюдѣ или рѣшетѣ, а по простуженіи опять внести и сложа вторично разсучивать и опять вынесть на стужу, и такъ далѣе; ибо впрочемъ буде всѣ три разсучки вдругъ въ тепломъ покоѣ дѣлать станешь, то масло разжизнетъ, и соединится съ тѣстомъ, такъ тѣсто не будетъ уже слоисто, а только закаловато.

ПРАВИЛО 69.

Другое слоистое тѣсто на торты и прочее пирожное.

Возьми полфунта мытаго коровьяго масла, напримѣръ: на фунтъ крупичетой муки, положи ихъ на пирожной столъ или доску, и смѣсивъ вмѣстѣ, нѣсколько руками промѣси, а послѣ четыре или пять яицъ съ немногимъ виноградным̃ъ виномъ смѣси, чтобы тѣсто совершенно промокло, и больше муки уже не прибавляй; потомъ нѣсколько разъ перекатывай и паки складывай, то и будетъ готово и хорошо. Сіе тѣсто особливо въ лѣтнее время годится, когда для лѣтняго жару въ наслаиваніи тѣста масломъ сладить не можно.

ПРАВИЛО 70.

Мягкое или рыхлое и здобное тѣсто.

Сіе тѣсто можно обыкновенно прямо рыхло сдѣлать, смотря потому, во что оно употреблено быть должно. Буде похочешь пастетъ съ заичиною, уткою, или другимъ чѣмъ въ здобномъ тѣстѣ сдѣлать, то возьми, хотя простой, только хорошей пшеничной муки, притомъ на каждый фунтъ оной, по полу фунту коровьяго масла. А сіе дѣлается такъ: муки положить на пирожной столъ или доску по пропорціи сколько тѣста потребно, а потому и масла, щитая какъ объявлено. Масло должно напередъ хорошо вымыто быть, и по кусочку въ муку покладено и вмѣстѣ смѣшано, потомъ сдѣлать въ срединѣ ямку и выпустить въ нее яица три или четыре, а потомъ холодной воды по немножку прибавлять, и смѣшавъ вмѣстѣ гораздо мѣсить. Должно же воды по разсмотрѣнію умѣренно класть, чтобы тѣсто не очень

жидко,

жидко, но нѣсколько крутенько и хорошо было, и съ водою гораздо вымѣсишь, то будетъ тѣсто хорошо для ординарныхъ паспетовъ или пироговъ. Буде же похочешь здобное тѣсто къ чему ни есть и молодому употребишь, какъ то къ цыплятамъ, молодымъ голубямъ, ягнячьему мясу, и тому подобному, то возьми крупичатой муки, также и масла къ тому побольше, и сдѣлай по объявленному, то можно будетъ изъ сего тѣста все нѣжное и деликатное дѣлать, что похочешь, и такъ хорошо, что и торты изъ него дѣлать будетъ можно.

ПРАВИЛО 71.

Варопое тѣсто на подъ.

Сей сортъ или родъ тѣста на большіе, а особливо на крытые и узорчетые паштеты употребляется, то есть: дѣланные изъ дичины, говядины, старыхъ индѣекъ, и тому подобнаго. А когда такой паштетъ дѣлать хочешь, то положи хорошую часть обыкновенной пшеничной муки на пирожной столъ, сдѣлай въ срединѣ оной ямку, въ которую наливая кипятку воды, мѣшай; но то наблюдай, чтобы тѣсто не жидко было, а нарочито густо, и твердо стояло; такъ можно будетъ лучше изъ него всякіе фигурные паштеты дѣлать. Потомъ должно тѣсто гораздо не мало мѣсить, то и можно будетъ изъ него паштеты дѣлать какіе похочешь. Естьли же узорчетые паштеты изъ деликатныхъ вещей дѣлать захочешь, какъ то изъ заячины, утокъ, каплуновъ, цыплятъ, голубей, и тому подобнаго, то и муку брать должно крупичатую, и масла больше, смотря по надобности тѣста, или какъ хорошо приспѣть его похочешь. Положить масло въ воду, на которой тѣсто замѣшивать, потомъ ту воду поставь съ масломъ къ огню, а какъ начнетъ кипѣть и похочешь тѣсто замѣшивать, то бери всегда съ верьху масло обще съ водою широкою чумичкою. Но надлежитъ наблюдать, чтобы масло сперьва почти все снять. Естьли же что воды той останется, то сдѣлай съ ней такимъ же образомъ хорошее крутое тѣсто, какъ и выше объявлено; ибо все то, что изъ сего тѣста для украшенія

нія на крышкѣ узорчатаго пастета, сдѣлано будетъ и въ печеніи останется, въ такой же фигурѣ стоять, а не вберется въ прочее тѣсто или не разплывется; напротивъ же сего въ рыхломъ, кисломъ и слоистомъ тѣстѣ, сколько бы какихъ фигуръ кто ни надѣлалъ, то всѣ оныя въ печеніи опадутъ, впекутся разплывясь въ тѣсто крышки, и почти со всѣмъ невидимы станутъ.

ПРАВИЛО 72.

Какъ при предъидущихъ заготовленіяхъ кушаньевъ закраины изъ тѣста около блюдъ ставить должно?

Сдѣлать не много вароваго тѣста по вышеписанному правилу, только масла въ него не класть. Оное тѣсто должно очень круто и гораздо довольно мѣшано и натирано быть и раскатано руками такъ, какъ крендели катаютъ, столь длинно, чтобы его около краю блюда на окладку стало; потомъ разбить гораздо яичнаго бѣлка, и вымазать имъ края блюда, и положить на то тѣсто оба конца смазавъ бѣлкомъ, слѣпить хорошенько, пригнѣтая пальцами низъ тѣста къ блюду, а верьхъ равненько приподымать выше, а послѣ украсить щипчиками, или другимъ чѣмъ можно, и такъ изукрасить его и испестрить, какъ кому похочется и разумѣется: потомъ разбить желтковъ яичныхъ и вымазать ими налепленные края, и такъ противъ огня, или въ тортной сковородкѣ, или же въ вольной печи высохнуть дать, то и будешъ хорошо. Естьли же закраины похочешь сдѣлать нѣсколько повыше, то должно такъ и тѣсто потолще скатать, и раза два три по немъ скалкою пройтить, чтобы нѣсколько плоско и широконько, но не тонко было; ибо тонкое не будетъ стоять, потомъ обѣ стороны равно обрѣзать и блюдо слепить, какъ выше объявлено, и также высушить. Сіе можно около большихъ и малыхъ блюдъ дѣлать, и такъ высоко и низко, какъ употребляется.

ПРАВИЛО 73.

Какъ кафтъ или закпасу дѣлать?

Взять нѣсколько телячьихъ желудковъ или рубцовъ, прежде ихъ выворотить, а потомъ въ теплой водѣ

водѣ выполоскать, но не со всѣмъ чисто, прокинуть солью, и дать такъ сутки лежать, а послѣ въ дыму высушить, потомъ взваря кислой сыворотки, пока ее простудить, примѣшать въ нее нѣсколько соли, телячьи рубцы изрѣзать полосками, но такъ, чтобы въ одну сторону не дорѣзывано было, а держалась бы полоска за полоску. И такъ положить ихъ въ сыворотку, наложить кружечикъ съ камешкомъ, чтобы потонувъ улежались, а послѣ съ сывороткою переложить въ маленькой боченочкѣ, закупорить крѣпко, что бы воздухъ туда не проходилъ. А когда изъ сего употребить что похочешь, то должно столько онаго росолу гвоздемъ нацѣдить, сколько потребно. Можетъ она стоять и не испортиться цѣлые полгода, но не должна она въ сыромъ покоѣ, гдѣ прѣетъ, стоять.

ПРАВИЛО 74.

Облатки или лепешечки дѣлать.

Берется на нихъ такая крупичетая мука, какой лучше сыскать не льзя, и замѣшивается на холодной водѣ, чтобы тѣсто не очень жидко, и не очень круто или густо было, а послѣ пекутся въ гладкихъ желѣзныхъ доскахъ до поспѣлости. Но чтобъ хороши и бѣлыя были, прежде должно желѣза обѣ стороны разогрѣть, или и гораздо разгорячить, и помазать немного саломъ, а послѣ опять чисто вытерѣть; то облатки и станутъ хорошо выпекаться, и отъ желѣза отставать.

ПРАВИЛО 75.

Пеккелъ или лаке, т. е. разсолъ состаплять.

Возьми хорошей чистой колодезной воды, и разсоли ее солью такъ, какъ солоно имѣть хочешь, потомъ прутикомъ бей ее столь долго, какъ со всѣмъ чиста станетъ, и соли больше невидно будетъ, то и готовъ, и можно употреблять его во что похочешь Когда для сульцу и тому подобнаго разсолъ дѣлать станешь, то должно въ него понемножку уксусу класть. Можно же разсолъ и взваривать, а послѣ паки простудя употреблять.

ПРАВИЛО 76.

Какъ кутлетки или карбонадъ напередъ порядочно разрѣзывать и приготоплять должно?

Возьми на сіе спинную часть отъ передней половины теленка, или скопца, барашка, ягненка или и свинью, что имѣешь или имѣть хочешь, выруби изъ ней чисто самые толстые позвонки, а послѣ разрѣжь ее по одному ребрышку; а когда случится, что у скопчика или ягненочка тѣло или мясо очень тонко, то можно по два ребрышка съ ряду и съ позвонками рѣзать, пока все разрѣжешь. Буде же мясо само собою хорошо, то дѣлать сего не должно; потомъ такія отрѣзанныя ребрышки, [или кутлетцы не много только плосконько побить, и обухомъ ножевымъ мясо постучать, а отъ краю реберъ тѣло по немножку ножевымъ острѣемъ поокресть, а послѣ карбонадъ въ растопленомъ коровьемъ маслѣ поворочать и тертымъ калачомъ смѣшаннымъ съ солью и рубленою петрушковою травою, да толченымъ перцомъ, посыпать, и полегоньку на ростѣ до спѣла изжарить, то и можно тѣмъ гарнировать, укладывать, что похочешь. Можно же его и вмѣсто особливаго кушанья подать съ бѣлымъ шарлотовымъ соусомъ, или другимъ какимъ къ сему приличнымъ. Для маленькихъ и тоненькихъ ягнячьихъ кутлетцовъ дѣлаются бумажныя коробочки, вливается въ нихъ растопленое коровье масло и жарится оно въ нихъ доспѣла на вольномъ жару на ростѣ, и подаются также съ чѣмъ похочется.

ПРАВИЛО 77.

Какъ фрикады изъ телячьяго мяса рѣзать, и приготоплять должно.

Возьми телячью заднюю ногу, обрѣжь съ нее всю кожицу или перепонку кругомъ чисто, а послѣ мясо большими кусками, какъ мускулы или сгибъ онаго сошлись вмѣстѣ, отъ костей очистить, то получишь онаго три или четыре хорошихъ куска, потомъ всѣ перепоночки и жилки, которыя внутри при обираніи съ костей найдутся, также очисти, а мясо плоскимъ рубильнымъ ножемъ или деревяннымъ топорикомъ,

только немного плосконько порубить и неровные края мало обрѣзывая поровнять, съ одну сторону порядочно выщпиковать и послѣ положить въ кастрюлю, но прежде положи на низъ кусочикъ коровьяго масла, лавровыхъ листочковъ, и луковицы двѣ цѣлыхъ натыканныхъ гвоздикою. А потомъ фриканды наспикованною стороною внизъ, и накрывъ на низенькомъ треножномъ шаганцѣ на угольяхъ въ собственномъ ихъ соку прѣть дать по тѣхъ поръ, какъ тотъ сокъ ихъ весь выпрѣетъ, а мясо съ спикованной стороны начнетъ зарумяниваться, потомъ поворотить на другую сторону, и дать еще не много пожариться; послѣ влей туда маленько кипятку воды, или лучше, буде имѣешь, мяснаго отвару, который всегда отъ очистковъ, обрѣзковъ и костей, или отъ подонковъ отстоявшихся отъ суповъ имѣть можно. По семъ немногожъ коровьяго масла вывалять въ мукѣ, и туда же положа дать малое дѣло еще повариться; а когда надобно, то и присолить, такъ и будетъ хорошо. Сіи фриканды подаются какъ особое кушанье и очень хорошее. Когда же похочешь фриканды сдѣлать, чтобъ ими около цвѣтковой капусты, молодаго гороху, спинату, щавелю, и тому подобнаго обкладывать, то нарѣжь хорошаго мяса не большими ломтиками толщиною въ палецъ, побей его немного и также чистенько наспикуй; потомъ можно оное въ немногой водѣ съ небольшимъ числомъ соли, лавровыхъ листковъ, и парою луковицъ, гвоздикою начиненныхъ, до полуспѣлости поварить; а послѣ положа кусокъ коровьяго масла въ кастрюлю, поджечь, чтобы гораздо красно было, и положить фриканды, посыпавъ немного мукою туда, и дать на горячемъ пеплѣ попрѣть; а послѣ ложки двѣ три влить супу, и гораздо съ фрикандами перемѣшать, то и будетъ похлебка густоватая или соусъ; послѣ сего опять поставить на горячій пепелъ и прикрыть, чтобы гораздо повыпрѣло, и похлебка бы густа и вязка стала, какъ сыропъ. Надобно же между тѣмъ и помѣшивать, чтобъ масло сверху не отстоялось, то и будетъ исправно и хорошо.

Примѣчаніе: всякой отшопившійся на верьхѣ жирѣ, какѣ отѣ фрикандовѣ, шакѣ и отѣ суповѣ должно долой снимать, когда вѣ нихѣ мокрое что положишь; а послѣ можно его употреблять вѣ иное, во что похочешь.

Выше упоминаемое же вѣ семѣ отдѣленіи коровье масло, употребляемое вѣ соусы и прочее, а особливо мытое, паки повторяется, что должно разумѣть его пахтаное, или называемое Чухонское, а не топленое; ибо оно во всякихѣ соусахѣ и пирожномѣ топленаго гораздо вкуснѣе, для того должно его больше и заготовлять: вѣ недостаткѣ же сего можно и топленое употреблять, только бы было свѣжо. А что вѣ маслѣ пряжится, на то можно топленое брать; ибо оно спорѣе, и лучше вѣ немѣ все зарумянивается. Естьли выше сего прилѣжно усмотришь, то для пряженья и Чухонское масло порядочно отшапливать велѣно.

Гдѣ же упоминается рубленая или сѣченая петрушка, то разумѣть должно только траву ея, а не коренья.

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ

ОБЪ ОГОРОДНЫХѢ РАСТѢНІЯХѢ.

ПРАВИЛО 78.

Чиненная бѣлая кочанная капуста.

Берется на сіе одинѣ или два хорошихѣ кочна бѣлой капусты, которые бы были нѣжны кочерыгою и листами, очищаются хорошенько, и разрѣзываются по срединѣ, и сѣ обѣ стороны изѣ средины по нѣскольку вырѣзываются и дѣлается вѣ нихѣ пустота. Можно вѣ нихѣ листья внутри, такѣ далеко, сколько пустоты сдѣлать похочешь, ножемѣ отѣ кочарыхѣ обрѣзать; послѣ возьми хорошую порцію мѣлко тертаго бѣлаго хлѣба, и смѣшай сѣ яйцами, сладкимѣ ромомѣ, растопленымѣ коровьимѣ масломѣ, солью, мушкатнымѣ цвѣтомѣ, и буде похочешь, то прибавь немного и коринки. Сіе все вмѣстѣ гораздо мѣ-

мѣшай, то и можно будетъ тѣмъ капусту чинить. Также можно изъ вырѣсковъ изъ кочней нѣсколько капусты взять, и изрѣзавъ помѣльче немного поварить, а послѣ воду изъ ней выжать, и изрубить мѣлко; а потомъ спеку (свинаго жиру) въ жеребейки нарѣзавъ выжарить, и смѣшавъ съ рубленою капустою положить туда же въ тертой хлѣбъ и мѣшать гораздо, чтобъ былъ хорошаго вкусу фаршъ. Можно же изъ нѣсколькихъ яицъ сболтанныхъ съ молокомъ не много личницы сдѣлать, и туда же положить, а послѣ обѣ половины кочней тамъ начинить и сложа вмѣстѣ толстой ниткою крестъ на крестъ перевязать, и каждый кочанъ особливо въ чистую тряпочку, и въ большемъ котлѣ или горшкѣ варить, чтобы поспѣла; можножъ въ ту воду и горсть соли положить, а вынувъ капусту на решето или въ пропускную чашу положить, чтобъ вода вся съ нее стекла, но должна быть закрыта, чтобъ была тепла, чего ради держать ее все передъ огнемъ. А какъ станешь ее къ подачѣ на столъ приготовлять, то оставшуюся въ ней влажность еще хорошенько повыжать, и разрѣжь тогда каждый кочанъ на четыре штуки, положи въ блюдо, и облей масленымъ или ромовымъ соусомъ, которымъ пріятнѣе покажется. Можно же сію капусту сосисками или жареными калбасами, или же котлетками гарнировать, какъ похочешь, то будетъ весьма изрядное кушанье. Буде можно сафой-колю большіе крѣпкіе кочны достать, то оная капуста къ тому еще и лучше. Льзя капусту и фаршемъ, который по правилу седьмому и осьмому сдѣланъ, чинить, и то также очень хорошо.

ПРАВИЛО 79.

Фарширопанная капуста.

Должно капустные кочанья только пополамъ разрѣзать, или и цѣлыми во водѣ съ солью мягко уварить, и вынувъ вонъ простудить, потомъ оставшую въ ней воду выжать и изрѣзать въ штуки величиною по ладонѣ, а толщиною напримѣръ въ палецъ, къ чему вареная капуста очень способна. Потомъ вымажъ тортную сковородку масломъ коровьимъ, и разклади

вѣ нее капусту штуками, да сей же вареной капусты по пропорціи ее хорошую часть возьми и выжавѣ изѣ нее воду чисто изруби мѣлко, а потомѣ по разсмотрѣнію нарочитую часть тертаго бѣлаго хлѣба, нѣсколько сырыхѣ яицѣ, также буде похочешь разболтаной мягкой яишницы, тертаго по правилу третьему коровьяго масла столько, сколько по мнѣнію твоему довольно покажется, соли, мушкатнаго цвѣту, или тертаго мушкатнаго орѣшка, и изѣ сего мягкой деликатной фаршѣ сруби; ежели похочешь вѣ немѣ и коринку имѣть, то можно ее вѣ него послѣ изрубя вышеписанное примѣшать, а послѣ положи его на палецѣ или на полтора сверхѣ капусты, сдѣлай его прежде теплымѣ ножемѣ кругло и гладко, а послѣ тѣмѣ же ножемѣ испестри какѣ хочешь, и такѣ вѣ тортной сковородкѣ сѣ низу и сѣ верьху жаромѣ пеки, сѣ низу надобно только вольной жарокѣ, а сѣ верьху побольше, чтобы гораздо зарумянилось. А какѣ сіе кѣ подачѣ на столѣ готовить станешь, то должно пѣнною чумичкою проворно вынуть и вѣ блюдо положить, чтобы не разломать, а напослѣдокѣ также масленымѣ или ромовымѣ соусомѣ сдѣланными по правиламѣ тритцать второму и тритцать третьему облить и также гарнировать чѣмѣ похочешь, то будетѣ кушанье очень хорошо.

ПРАВИЛО 80.

Сафой-коль, или бѣлая кочанная капуста, обыкновенно сѣ ромомѣ штофанная.

Можно капусту и цѣлыми кочнями вѣ соленой водѣ до мягка сварить и вынувѣ простудить, и остальную воду изѣ нее выжать, а потомѣ каждый кочанѣ на четыре штуки разрѣзать, кочерыги большія вынуть, а штуки вѣ пространную сковородку положить сѣ хорошимѣ кускомѣ мытаго коровьяго масла, и нѣсколько сладкаго рому, и по немножку мушкатнаго цвѣту, толченыхѣ пшеничныхѣ сухарей, или масла вѣ мукѣ повалявши туда же положи, и на вольномѣ жару закрывши исподоволь прошштофаться дать. Иногда ее и вскрывать, и надлежитѣ вѣ сковородкѣ потрясывать, чтобы ко дну не пристало, то и будетѣ

детъ хорошо; можно же капусту и съ однимъ только мытымъ коровьимъ масломъ проштофать, и съ говядиною, скопцовымъ бараньимъ мясомъ, гусями, утками, и тому подобнымъ подавать.

ПРАВИЛО 81.

Сафой-коль и бѣлую капусту инымъ образомъ, какъ другой какой овощь штофать.

Капусту изрѣзать въ четвертины и въ соленой водѣ гораздо мягко уварить, а послѣ воду изъ нее выжать, толстые стебли выбрать, а капусту весьма мѣлко изрубить. Потомъ нѣсколько коровьяго масла въ сковородку положить, и гораздо разгорячить, а послѣ положить въ него ложку муки и гораздо размѣшать, а наконецъ и рубленую капусту, такожъ сладкаго рому, мушкатнаго цвѣту, помаленьку перечку и соли, и дать всему тому хорошенько поштофаться, такъ и можно будетъ подать при чемъ похочешь, также можно ее и разными кишками или калбасами, или же котлетками гарнировать. А когда похочешь сдѣлать перемѣну, и чтобы кушанье получше было, то капусту прежде, нежели на столъ подавать, выложи на блюдо, и насыпь на нее мѣлко тертаго бѣлаго хлѣба нарочито толсто, а сверьхъ того самыми тоненькими ломтиками коровьяго масла уклади, и поставь на низенькой треножникъ, подложи подъ него нѣсколько горячаго пеплу, потомъ угольную желѣзную лопатку разкали, и нѣсколько разъ держи ее надъ тѣмъ хлѣбомъ, чтобы онъ отъ нее гораздо зарумянился, и былъ бы темножелтаго цвѣту, и такъ на столъ подай, калбасами или карбонадомъ уклавши; то будетъ деликатное и прекрасное кушанье; можно сіе съ блюдомъ и въ тортную сковоровку поставить, и въ ней запечь, и цвѣтъ такой же придать.

ПРАВИЛО 82.

Кислая капуста.

А сей капусты должно прежде толстые стебли вырѣзать, а потомъ ее тонехонько изрѣзать или изшатковать, чтобъ была какъ лапша; и когда похочешь ее поскорѣе сдѣланую имѣть, то вари сперва из-

изрѣзанную капусту въ соленой водѣ до самой поспѣлости. А должно ее наливать горячею водою, и на огонь ставить, а какъ поспѣетъ, на цѣдилкѣ чисто выдавить, и съ хорошимъ кускомъ мытаго коровьяго масла, немногою мукою, ренскимъ уксусомъ и тминомъ, а буде потребно, то и съ солью хорошенько выштофовать, чтобы маслена и деликатна была. И такъ будетъ хороша. Но лучше еще будетъ, когда ее такъ сдѣлаешь: какъ капуста показаннымъ образомъ сперва мѣлко изрѣзана, то смѣшай ее съ немногою солью и тиманомъ, положи съ хорошимъ кускомъ мытаго коровьяго масла въ кастрюлю, накрой крѣпко, и на вольномъ жару въ собственномъ ея соку доспѣла упрѣть дай; но между тѣмъ въ кастрюлѣ иногда и переворачивай, а напослѣдокъ еще такогожъ масла прибавь столько, какъ ей уже совершенно масленой быть надлежитъ и немного мучки, чтобы не водяна была, также немножко и ренскаго уксусу, и съ симъ еще поштофай, чтобы погуще стала, то капуста и хороша будетъ.

Буде же къ сему заранѣе приготовленную шатковaнную кислую капусту употребить похочешь, то должно ее заблаговременно наливши кипяткомъ на огонь поставить, ибо она тверда вариться, почему нѣсколько больше и варить ее должно; а какъ она совершенно поспѣетъ, и мягка станетъ, то слей воду чисто долой, и штофай, какъ выше объявлено, чтобъ прямо хороша была.

ПРАВИЛО 83.

Чиненая коль раби () или кочерыжная капуста.*

У сей капусты всю жосткую кожу или кору должно гораздо потолще обрѣзать, и разкроить кочарыгу

(*) Оная капуста иностранная, сажается же и у насъ въ Россіи въ городахъ, и родится хороша. Сей капусты есть два рода, и называется одна коль-раби поверхъ земли, а другая коль-раби въ землѣ. Первая имѣетъ у себя на корню круглую шаромъ, величиною съ хорошій капустной кочанъ, кочерыгу, и на ней продолговатые капустные листья, которые въ кушанье не употребляются, развѣ рубятся только въ простую сѣрую капусту, а кочарыги ея весьма вкусны и мягки, и сырыя ѣсть можно лучше сырой рѣпы. О сей-то капустѣ и оное правило написано

рыгу на двое, у обѣихъ частей изъ нутри тѣла понемногу повыдолбить или повырѣзать и съ начинкою ее такимъ же образомъ поступить, какъ и съ бѣлою кочанною капустою, въ правилѣ 78 объявлено. А какъ она такимъ образомъ начинена будетъ, то сложить разрѣзанныя части вмѣстѣ, и толстою ниткою перевязать крестъ на крестъ и варить въ соленой водѣ, или съ штукою говядины, чтобы гораздо мягка стала, а послѣ разрѣзать на четвертинки, положить хорошенько на блюдо и облить соусомъ, такъ какъ и бѣлую кочанную капусту. Можно же и ее обкладывать, чѣмъ похочешь, и что имѣешь. Также можно ее сперва до мягка варить, а послѣ въ штуки изрѣзать, съ коровьимъ масломъ и тертымъ хлѣбомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, и говяжьяго мяса супомъ, или отваромъ вынюфовать; а послѣ подать съ чемъ похочешь. Также и гемизъ (*) изъ нее сдѣлать, какъ изъ капусты, по правилу 81, то будетъ очень же хороша.

ПРАВИЛО 84.

Обыкновенное пареніе цвѣтковой капусты.

У цвѣтковой капусты должно кругомъ всю твердую кору и листья сколько можно очистить и дать ей немного въ холодной водѣ полежать, а послѣ вынувъ изъ той воды, налить кипяткомъ, и положа немного соли поставить на огонь, и дать вариться, чтобъ поспѣла; но должно прилѣжно смотрѣть, дабы не совсѣмъ разварилась, а какъ поспѣетъ, то решетчатою ложкою скорѣе выбрать, и въ цѣдилку или на решето положить, чтобы не переломалась, а потомъ хорошій кусокъ мытаго коровьяго масла, нѣсколько муки и мушкатнаго цвѣту въ пространную сковородку положить и хорошенько смѣсить, а послѣ хорошимъ,

но. А другая что въ землѣ, та есть самая брюква, родится какъ руская рѣдька, а употребляется въ варенье какъ рѣпа. У ней и листъ схожъ на рѣдечный, только не космать, и не колется такъ, какъ у рѣдьки, но гладокъ, какъ у капусты.

(*) Гемизъ смѣшеніе или ѣства какая нибудь густая, на подобіе каши размазни изъ разныхъ рубленыхъ или крошеныхъ вещей составленная, какъ напримѣръ въ правилѣ 82 о кислой шапкованной капустѣ объявлено.

шимъ, чистымъ, крѣпкимъ, мяснымъ супомъ или сладкимъ ромомъ, что еще лучше, въ густоватую поливку разтворить, и наконецъ капусту потихоньку туда же покласть, накрыть и на небольшомъ горячемъ пеплѣ попарить, и прохватить ее тѣмъ дать, а при подаваніи на столъ отвѣдать солона ли, такъ и будетъ хороша, и особливо, когда она хорошо убережена будетъ, чтобы не совсѣмъ разопрѣла, но штучками бы порядочно въ блюдѣ лежала, можно ее и гарнировать, чѣмъ похочешь.

ПРАВИЛО 85.

Пуперонъ изъ блюм колю или цвѣткопой капусты.

Капусту должно, какъ и выше объявлено, очистить, и въ не очень соленой водѣ сварить до поспѣлости, потомъ сдѣлай тѣстяныя около блюда закраинки такъ высоки или низки, какъ пожелаешь, по правилу 72, закраины противъ огня или въ тортной сковородкѣ хорошенько высуши, и послѣ искусненько капусту въ блюдо поклади, потомъ сдѣлай соусъ съ сладкимъ ромомъ, или хорошимъ мяснымъ супомъ, какъ и прежде означено; но столько должно соусу сдѣлать, чтобы капусту не только всю облить, да еще бы и сверьхъ ее покрылъ, послѣ дай не много поостынуть, и посыпь соусъ толстенько тертымъ мѣлко бѣлымъ хлѣбомъ, тоненькими ломтиками коровьяго масла сверьхъ его уклади, а потомъ въ тортной сковородкѣ запеки, чтобы сверьху темножелтой цвѣтъ былъ, то и будетъ готова и хороша, наконецъ можно сіе блюдо поставить въ другое побольше того, и гарнировать, чѣмъ похочется.

ПРАВИЛО 86.

Пуперонъ изъ цвѣткопой же капусты съ раками и съ закраинами на блюдѣ изъ сорочинскаго пшена.

Прежде должно сорочинскаго пшена, по усмотрѣнію что его потребно, въ хорошемъ прѣсномъ молокѣ густо до поспѣлости сварить, но не очень же мягко, и чтобъ кашею или тѣстомъ не было, потомъ сними его съ огня и накрой, чтобы плотно сѣло, по семъ

сдѣлай въ кастрюлѣ нѣсколько тертаго коровьяго масла, по правилу 3, а какъ оно станетъ тѣстомъ или кашею размазнею, то выпусти въ него три или четыре яичныхъ желтка и вымѣшай гораздо: по семъ положи туда сколько надобно пшена, также не множко соли, тертаго мушкатнаго орѣшку, немножко же сахару, и опять все вмѣстѣ перемѣшай и сдѣлай изъ сего на блюдѣ закраины такъ высоко и красиво, какъ тебѣ сдѣлать похочется, потомъ должно закраины горячимъ ножемъ гладко и пригоже кругомъ выгладить. Блюм-коль сперва отварить, какъ выше объявлено, и дать съ него водѣ всей стечь, и порядочно въ пшенныя закраины положить: послѣ сего взять нѣсколько вареныхъ раковъ, выломать изъ нихъ шейки или хвосты, и головы не бросать, а изъ облупленой съ шеекъ скорлупы или черепковъ сдѣлать не много раковаго масла, по правилу 11, потомъ хорошаго изъ рому соуса, по правилу 33, сдѣлать столько, чтобъ капусту всю облить, да и сверьхъ бы ее нѣсколько покрылъ, раковыя шейки въ соусъ покласть, и такъ тѣмъ капусту облить, и дать нѣсколько простынуть, послѣ посыпать толстенько мѣлкотертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, а на него красное раковое масло покласть и въ тортной сковородкѣ запечь, то и будетъ имѣть очень хорошій видъ: когда на столъ подавать, то потычь раковыя головки кругомъ на пшенныя закраины, такъ будетъ пригожее и деликатное кушанье Должно въ тортную сковородку на дно подъ блюдо горсть соли подсыпать, и блюдо на нее поставить, чтобъ оно во время печенія не растаяло. Можно же вмѣсто соусу раковой кулисъ съ ромомъ къ сему сдѣлать.

ПРАВИЛО 87.

Цвѣткопая капуста съ молодымъ горохомъ, раками и артишокопыми стполиками.

У цвѣтковой капусты, сколько можно, головки должно беречь, чтобъ цѣлы были, и востроносымъ ножемъ всѣ маленькіе листочки и твердую между стеблями кору очистить, хорошенько вымыть, а потомъ въ водѣ съ немногою солью, и не большимъ кусоч-

сочкомъ коровьяго масла въ такомъ суднѣ, которое было, и хорошо варить, т. е. въ гораздо выложеномъ или муравленомъ горшкѣ, исподволь оную сварить, а послѣ вылупленой молодой горохъ съ кусочкомъ же коровьяго масла, пучкомъ травы петрушки въ собственномъ ихъ соку до поспѣлости упарить, артишоковые же стволики приготовить, по правилу 52, въ жеребейки изрѣзать, и въ горохъ положить. По семъ у нѣсколькихъ раковъ шейки вылупить, а изъ ошурковъ не много кулишу сдѣлать, по правилу 12, и съ раковыми же шейками въ горохъ положить; и буде покажется еще не довольно густо, то парою желтковъ яичныхъ съ нѣсколькими ложками сладкаго рому сболтавъ ихъ вмѣстѣ приправить, или по гуще сдѣлать; по семъ капусту кочешками въ блюдо положить, и сею поливкою облить, то будешь чрезвычайно хорошее изъ сего кушанье имѣть; раковыя головки можно начинить, и буде ничего другаго къ сему не имѣется, то возьми мѣлочь, что отъ блюм-колю отвалилась, не много раковаго тѣла, изъ большихъ клешенъ выбравъ, тертаго калача, не множко тертаго же масла, яица два, соли, тертаго мушкатнаго орѣшку, сіе все мѣлко какъ тѣсто изрубить, и начинивать раковыя головки, не много ихъ поваришь, а послѣ ими укласть. Буде же раковъ не останется, то можно горохомъ и артишоками одними такъ сдѣлать, и сіе будетъ изрядно же. Можножъ по произволу нѣсколько штукъ и артишоковъ нафаршировать, буде ихъ что останется, и запечь ихъ въ тортной сковородкѣ, а послѣ разрѣзать, и гарнировать ими.

ПРАВИЛО 88.

Долгой браун-коль съ каштанами.

Браунколевые листья должно съ стеблей ощипать, а кочарыгу съ мягкими стеблями обрѣзать, и крестъ на крестъ или четвертинками вдоль разкроить; но должно наблюдать, чтобы ничего блеклыхъ листьевъ туда не попало, ибо они не будутъ мягки, да еще и прочіе испортятъ, хорошенько ихъ вымыть, и въ кипячую воду съ горстью соли положа, на огонь поставить, закрыть и гораздо до мягка варить, а послѣ

слѣ въ цѣдилку выложить, и воду чисто выжать: по семъ съ хорошею частью мытаго коровьяго масла и очищеными каштанами въ горшокъ положить, прикрыть, и на угольяхъ исподоволь прѣть дать, а иногда и помѣшивать, пока каштаны прямо мягки станутъ, и капуста масломъ прoштофается (прохватится), то и будетъ хорошо. Кто до изюму охотникъ, то можно и его туда же положить; но надлежитъ его прежде не много особо поварить, а потомъ въ капуску положить. Такимъ образомъ сія капуста варится передъ морозами, а послѣ морозовъ, естьли капуста очень промерзла, то можно ее, какъ выше объявлено, хорошенько очистить и вымыть, и водѣ чисто дать съ нее стечь, а потомъ съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла на огонь поставить, плотно закрыть, и на вольномъ угольномъ жару въ собственномъ ея соку до поспѣлости прѣть дать такъ, какъ и кислой капустѣ, по правилу 82; а наконецъ, какъ она поспѣетъ и очень мягко станетъ становиться, съ каштанами доварить, какъ выше же въ семъ правилѣ объявлено, то также будетъ очень хорошо. Къ сему пристойны жареные калбасы, сосиськи, карбонадъ, смажоные или въ собственномъ ихъ соку задержаные, гуси, утки, или только и жареные гуси и утки, что имѣешь, или имѣть похочешь.

ПРАВИЛО 89.

Спинатъ парить.

Спинатъ прежде чисто обобрать и вымыть, въ кипячую воду положить и дать раза два въ ней вскипѣть, а послѣ въ цѣдилку выложить или на решето, и воду изъ него чисто выжать. Потомъ немного порубить и въ широкую латку или кастрюлю положить съ хорошимъ кускомъ мытаго коровьяго масла, немногою мукою, сладкимъ ромомъ или хорошимъ чистымъ говяжьимъ супомъ, что захочешь и за лучшее покажется, тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, или толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ и немногою солью, все вмѣстѣ гораздо на жарку потереть, и поштофовать, то и будетъ хорошо; потомъ нарѣзать булки или бѣлаго хлѣба длинненькими полосочками, изжа-

рить ихъ въ маслѣ, а какъ подавать, то потыкать сверьхъ шпината, а буде похочешь, то и котлетками, жареными калбасами, сосиськами или мѣлкими фрикандами сдѣланными по правилу 77 угарнировать, (обложить).

ПРАВИЛО 90.

Щавель парить.

Щавель должно хорошенько перебрать, и съ стеблей сщипать одни листочки, чисто вымыть, и воду изъ него выжать, потомъ раза два прорубить, а послѣ съ кусочкомъ мытаго коровьяго масла въ горшокъ положить, накрыть и на вольномъ угольномъ жару въ собственномъ его соку до поспѣлости упарить; естьли же очень много въ немъ соку будетъ, то его не много слей и спрячь, потомъ кусокъ мытаго коровьяго масла въ мукѣ вываляй, сахару и не много соли, также мушкатнаго цвѣту, а буде похочешь, то и коринки положи туда, все хорошенько вымѣшай и протушофай. Буде же во всемъономъ соку мало будетъ, то можно слитаго щавелеваго соку нѣсколько опять туда прибавить, а напослѣдокъ парою яичныхъ желтковъ съ ложкою другою сладкаго рому смѣшавъ приправить, чтобъ было густовато, то будетъ щавель очень хорошь. Можно его густо вареными и въ штучки разрѣзанными яйцами фигурненько укласть, также и гарнировать чѣмъ похочешь.

ПРАВИЛО 91.

Спаржи парить.

Спаржи съ толстымъ концомъ должно сперва нѣсколько оскоблить, въ воду положить, и хорошенько вымыть, потомъ толстые концы по горстѣ равненько собирать, чтобы одна спаржа съ другою ровно вмѣстѣ были, и перевязать, а концы ровненько обрѣзать и наливъ варомъ, положа соли, на огонь поставить и варить по тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ; но надобно смотрѣть, чтобы они съ пѣнныхъ концовъ или головокъ не очень размякли, ибо лучшій смакъ или вкусъ изъ нихъ тѣмъ выйдетъ; а какъ поспѣваютъ, то вынуть ихъ вонъ и закрыть, а когда подавать, то положить ихъ связочками на блюдо кру-

кругомъ краевъ, чтобы толстые концы были по блюднымъ краямъ въ верхъ, послѣ завязки разрѣзать и раздвинуть спаржи ровненько. Потомъ сдѣлай хорошаго взбитаго коровьяго масла, по правилу 32, и облить имъ, да потереть на то мушкатнаго орѣшку, и готовы. Можно на нихъ и ренсковой соусъ сдѣлать слѣдующій: тертаго калача, винограднаго бѣлаго вина, не много воды, масла, сахару, мушкатнаго цвѣту вмѣстѣ сварить, а наконецъ съ парою желтковъ яичныхъ смѣшать, то соусъ и готовъ. Сей же соусъ употребляется и на артишоки.

ПРАВИЛО 92.

Артишоки парить.

Артишоки должно съ низу при стебляхъ коротко отрѣзывать и коротенькіе твердые листочки обчищать, также сверху острое и кругомъ съ мѣлкихъ листочковъ или чешуекъ остроту обрѣзать, и на нѣкоторое время въ воду положить, потомъ вынувъ изъ той воды положить въ кастрюлю и наливъ кипяткомъ воды въ немногою солью, поставить на огонь, и варить до поспѣлости. А послѣ вынуть вонъ и на блюдѣ разставить, чтобы вода съ нихъ стекла, но хорошенько накрыть, дабы не простыли, а горячи были, а послѣ на чистое блюдо тикъ поставить, или то, что въ серединѣ оныхъ космагое какъ волосья на стрѣльцахъ выросло, поскоряе вонъ вынуть, и съ ренсковымъ соусомъ, который предъ симъ при спаржахъ объявленъ, подать. Можно же ихъ и съ молодымъ зеленымъ горохомъ подавать. Горохъ варится просто, каковъ онъ собою есть, и первымъ подъ симъ правиломъ слѣдуетъ, только на нихъ соусъ немного пониже дѣлается и на артишоки наливается, то будутъ также изрядны.

ПРАВИЛО 93.

Молодой зеленой горохъ.

Вылупленой изъ стручковъ молодой зеленой горохъ не льзя инаково лучше варить, какъ его по вымытіи съ хорошимъ кускомъ мытаго коровьяго масла, съ пучкомъ петрушки травы крѣпко связаннымъ положить въ суденко и покрывъ на вольномъ жарку въ

 соб-

собственномъ его соку до поспѣлости упрѣть дать, а между тѣмъ иногда его и пошевеливать; а буде сокъ весьма густъ станетъ, что чистое масло поверхъ его окажется, то можно въ него ложку другую горячей воды влить и напослѣдокъ еще кусочикъ того же масла въ мукѣ поваливъ, туда же положить и прошшофать, чтобы онъ нѣсколько густоватъ или иловатъ былъ; потомъ буде надобность есть, немного и присолить, то будетъ хорошъ. И такъ можно его какъ особое кушанье подавать, или съ прочимъ чѣмъ употреблять, какъ похочешь.

ПРАВИЛО 94.

Молодые простые бобы.

Какъ молодые бобы изъ стручковъ вылупишь, то должно у зеренъ верхней гребешокъ съ головокъ срѣзать, ибо они отъ того напослѣдокъ бываютъ горьки, а послѣ вымыть, и въ кипячую воду съ малымъ числомъ соли положа, поставить на огонь, и дать вариться, чтобы поспѣли, потомъ воду съ нихъ, которая обыкновенно бываетъ черна, дочиста слить, и кусочка два мытаго коровьяго масла, мѣлко рубленой петрушки и немного пристойное число соли, и малешенько перцу въ нихъ положить, и съ онымъ прошшофать, то и будутъ хороши. Можно ихъ однѣ, или съ чѣмъ другимъ, или же и гарнировавъ чѣмъ похочешь, на столъ подавать.

ПРАВИЛО 95.

Зеленые Турецкіе бобы.

Естьли хочешь молодые Турецкіе бобы прямо деликатно сдѣлать, то должно у стручковъ ихъ по обѣ стороны тонехонько кожицу съ жилками срѣзать, а не здирать; ибо послѣ здиранія еще нѣсколько оныхъ на нихъ остается, потомъ ихъ продолговато и очень тонко изкрошить, въ кипячую воду съ немногою солью положить, и варить, чтобъ поспѣли, и прямо мягки стали; по семъ воду съ нихъ начисто слить, и съ хорошимъ кускомъ мытаго коровьяго масла, немногою мукою, чтобы только водяны не были, мѣлко рубленою петрушковою травою хорошенько прошшофать такъ какъ горохъ, и буде надобно, то

влить въ нихъ ложку другую холодной воды, то масло отъ нихъ отставаться не станетъ, и будутъ хороши.

ПРАВИЛО 96.

Бѣлые сухіе изъ кожи вылупленые Турецкіе бобы.

Сіи бобы должно прежде перебрать, чтобы гнилыхъ и червоточныхъ въ нихъ не было, и съ довольною кипячею или и холодною водою на огонь поставить, и варить, чтобы гораздо мягки стали, потомъ воду съ нихъ чисто слить, и съ хорошимъ кускомъ мытаго коровьяго масла, мѣлко рубленою петрушковою травою, немногимъ перцомъ, и немногимъ же говяжьимъ отваромъ или супомъ, илижъ съ сладкимъ ромомъ уштофать, то и будутъ хороши. Такимъ же образомъ чечевицу и сѣрой горохъ готовить можно, но не съ ромомъ, а съ говяжьимъ супомъ; или въ неимѣніи онаго съ ложкою другою воды, и нѣсколько побольше масла положа.

ПРАВИЛО 97.

Земляныя яблоки.

Яблоки должно сперва вымыть, и чисто облупить, а потомъ въ соленой водѣ отварить; но они скоро мягки бываютъ: того ради должно наблюдать, чтобъ не развалились; потомъ воду съ нихъ чисто слить, и яблоки въ широкую сковородку, или только на глубокое блюдо положить, съ кускомъ коровьяго масла, немногимъ сладкимъ ромомъ, толчеными пшеничными сухарями, немногоюжъ солью, и мущкатнымъ цвѣтомъ проштофать.

ПРАВИЛО 98.

Эрдтоффели или тартоффели.

Оные такимъ же образомъ чистятся и отвариваются, какъ и земляныя яблоки; а понеже они нѣсколько тѣхъ тверже и суше, то должно ихъ долѣе и варить, хотя они также какъ и земляныя яблоки съ ромомъ могутъ штофаны быть; но больше готовятся съ коровьимъ масломъ, и естьли случится хорошій мясной отваръ или супъ.

ПРАВИЛО 99.

Меркскую рѣпу темноцвѣтною дѣлать.

Какъ рѣпу очистишь, и чисто вымоешь, то должно ее въ цѣдилкѣ обсушить, потомъ въ кастрюлѣ или въ глиняномъ широкомъ латкѣ нѣсколько подпальнаго коровьяго масла или подпальной муки сдѣлать и рѣпу туда положа, довольное время пряжить и прѣть дать, а иногда потрясывать и помѣшивать, напослѣдокъ хорошаго краснаго супу или похлебки прилить и съ нимъ до поспѣлости варить, чтобъ густой соусъ сталъ, то и будетъ она очень хороша и пригодна ко употребленію къ уткамъ, гусямъ, говяжьимъ языкамъ, скопцовой баранинѣ и ко всему тому подобному. Естьли же похочешь ее съ рыбою подать, или перемѣну изъ ней по самому лучшему вкусу сдѣлать, то можно парочку аншовисовъ съ одною луковицею и небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла изрубя гораздо мѣлко напослѣдокъ въ нее положить; сіе придаетъ ей лучшій вкусъ. Буде же похочешь рѣпу бѣлою приготовить, то должно ее прежде въ маслѣ коровьемъ нѣсколько попарить; а послѣ такъ, какъ выше объявлено, сдѣлать, и не должно въ нее красной похлебки лить, но чистой мясной соусъ, или только горячую воду; напослѣдокъ какъ она поспѣетъ и мягка станетъ, кусочикъ коровьяго масла въ мукѣ обвалявъ и положа въ нее погуще вышпофовать, то будетъ также хороша.

Простую рѣпу и морковь можно такимъ же образомъ готовить, бѣлыми или темноцвѣтными, какъ пожелаешь, только должно ихъ въ хорошенькіе продолговатые кусочки гладенько изрѣзать, чтобы они нѣсколько на Меркскую рѣпу походили. Простую рѣпу должно для имѣющейся въ ней горькости по одному разу въ водѣ взваривать, а напослѣдокъ понемногу мѣлко рубленой петрушковой травы въ нее прибавлять, также и въ морковь, а въ Меркскую рѣпу петрушки не класть.

ПРАВИЛО 100.

Темизе или похлебка изъ простой рѣпы, также и моркови.

Рѣпу или морковь прежде цѣлкомъ сварить, то удержитъ она въ себѣ сласть свою, потомъ простудить, а послѣ на терку тереть и изтертое въ кострюлю или каменную латку съ нѣсколько мытымъ коровьимъ масломъ, обваленнымъ въ мукѣ, сладкимъ ромомъ, солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и не многимъ перцомъ положить, и подержать на жару, непрестанно мѣшая, то и будетъ хорошо. Можно ихъ сверьху и темноцвѣтными сдѣлать какъ капусту, въ правилѣ 81 объявленную. Хотя сіе и самое простое кушанье; но съ карбонадомъ, жареными калбасами, говядиною и тому подобнымъ подавать очень хорошо.

ПРАВИЛО 101.

Крыжовникъ парить.

У крыжовника должно стебельки и оставшійся засохлой цвѣтъ оборвать, а послѣ въ кипятокъ положа помѣщать, чтобы онъ только цвѣтъ свой потерялъ, но съ водою не варить, ибо перелопается и очень разползется, потомъ въ цѣдилку вылить, чтобъ вода съ него стекла, а по семъ въ широкую желѣзную сковородку, или гораздо вылуженую кастрюлю положить съ хорошимъ кускомъ сахару, двумя ложками бѣлаго винограднаго вина, кусочкомъ масла коровья, а кто хочетъ и толченой корички, и очень мѣлко нарѣзаной лимонной корки, все сіе на легкомъ жару поставя, дать немного попрѣть, а наконецъ желтка два яичныхъ съ малымъ дѣломъ воды, а буде на крыжовникѣ нѣсколько соку будетъ, то съ тѣмъ сокомъ разбить, и тѣмъ погустить, или иловатымъ сдѣлать. Но должно сіе поспѣшно дѣлать, чтобы крыжовникъ не полопался, то и будетъ онъ къ жаркому очень хорошъ, и можно подать его съ чѣмъ похочешь. Также можно немного подпальной муки сдѣлать, помаленьку бѣлаго ренскаго и воды съ сахаромъ сколько прилично, да съ корицею и лимонною коркою положить, и все вмѣстѣ поварить, а потомъ отварный крыжовникъ туда положить, и на вольномъ жарку немно-

ко приварить, то будетъ хорошъ же. Можно же къ нему и желтую похлебку сдѣлать, т. е. нѣсколько мытаго коровьяго масла, немножко муки, и желтка два яичныхъ вмѣстѣ смѣшать, также корицы и лимонной корки, да сахару противъ вышеписаннаго побольше, и смѣшавъ ренскаго съ водою туда же вмѣшать, а потомъ отвареный крыжовникъ въ сіе положить и накрывъ на угольяхъ приварить, то будетъ очень же хорошъ.

ПРАВИЛО 102.

Крыжовникъ въ прокъ заготовлять.

Къ сему должно собирать крыжовникъ полуспѣлой, и какъ прежде объявлено, очистить и вымыть, потомъ опять дать обсякнуть, а послѣ молодаго французскаго винограднаго вина въ кастрюлю на огонь поставить, чтобы вскипѣло; а какъ вино станетъ кипѣть, положить въ него такую часть крыжовнику, чтобы вмѣщать его вино могло, а не выше бы онаго крыжовникъ лежалъ, и такъ скоро съ огня снять и дать не много постоять, чтобъ онъ только цвѣтъ свой потерялъ, а былъ бы нарочито твердъ и полонъ. По семъ опять вылей его вонъ, и дай обсякнуть и простынуть, потомъ можно его въ такія склянки, въ какихъ каперсы и оливки бываютъ, и въ которыя напримѣръ по квартѣ входитъ, разкласть, и въ каждую по нѣскольку вина, какъ оно остынетъ, влить, но не полны наливать, а понемногу, а послѣ взять сквозь разтопленой воскъ протянутой бумаги, вырѣзать изъ нее по величинѣ склянокъ кружечки и прикрыть или въ склянкахъ крыжовникъ, да по склянкамъ же и пробки придѣлать, которыя бы круглы, гладки и точно въ мѣру скляночныхъ горлъ были, закупорить ими плотно, и разогрѣтою смолою засмолить, а послѣ въ погребъ или другое какое холодное мѣсто поставить и засыпать все пескомъ; чрезъ каждыя три или четыре недѣли склянки переворачивать, стоящую часть въ верьхъ, оборачивать въ низъ, и всегда засыпать пескомъ, то можно будетъ его такъ весьма долго сберечь, а какъ похочешь употреблять, то онъ

точно

точно такимъ же образомъ пристряпывается какъ и свѣжій, но только больше въ него сахаръ идетъ.

ПРАВИЛО 103.

Крыжовникъ инымъ образомъ заготовлять.

Можно къ тому на стеклянныхъ заводахъ особливыя склянки сдѣлать, которыя бы плоски были и долгія шеи имѣли, и такъ крыжовникъ, какъ и прежде объявлено, очистить, вымыть и паки обсушить, и такъ сырымъ склянки или бутылки наполнить, чтобъ со всѣмъ полны были, и вырѣзавъ большія втулки, закупорить плотно, чтобы въ нихъ вода пройтить не могла. По семъ положи нѣсколько сѣна въ большой широкой котелъ и поставь столько склянокъ въ него, сколько умѣститься можетъ, влей въ него столько холодной воды, чтобъ горлы у склянокъ на палецъ выше оной наружѣ были, потомъ поставь котелъ на огонь и пожигай прилѣжно, чтобы скоряе вскипѣло; ибо ежели не вскорѣ вскипитъ, то ягоды въ склянкахъ очень мягки будутъ, а какъ нѣсколько поварится, то должно съ огня снять и прилить въ котелъ немного холодной воды, но не должно оной на склянки лить, а на воду; ибо склянки отъ оной полопаются, и такъ имъ еще немного дать постоять и послѣ вынуть вонъ, чтобы со всемъ остыли. Посемъ разтопить смолы, чтобъ она не горяча была, а только бы разтопилася, обмочить въ нее пробки у склянокъ, чтобъ смола около ихъ съ немногою частью горла потолще облипала, и послѣ поставить въ песокъ, оборотя горлами внизъ, и засыпать онымъ всѣ склянки, то очень же долго можетъ крыжовникъ продержаться. Или отвари крыжовникъ только въ водѣ, какъ прежде объявлено, чтобы онъ твердъ и полонъ былъ, потомъ слей съ него воду и выложи его на что ни есть, чтобы остылъ и обсякъ, потомъ въ небольшія продолговатыя стекляныя банки разложи, чтобъ гораздо полны были, наложи на него вырѣзанною кругло вощаною бумагою, а послѣ залей не очень горячимъ разтопленымъ воскомъ, наложи сверьхъ его бумагою, а сверьхъ бумаги пузыремъ и завяжи, и так-

также банки всѣ пескомъ засыпь, потому же очень хорошо на долго соблюдешь.

ПРАВИЛО 104.

Турецкіе бобы пъ прокъ заготоплять.

На сіе возьми молодыхъ зеленыхъ въ поли поспѣлыхъ бобовъ; обрѣжь съ стручьевъ ихъ по обѣ стороны тоненько жилки, потомъ изкроши ихъ тоненько же и продолговато, положи въ кастрюлю и наливъ варомъ поставь на огонь, и вари почти до полуспѣлости. Послѣ сего сливъ воду разложи ихъ на чистое полотенцо, чтобъ они чисто обсякли и простыли. Или изкроша ихъ по вышеписанномъ сырые просто прокинь солью, и въ кадочку или муравленой горшокъ положи, наложи на нихъ въ мѣру кружечикъ, а напередъ онаго чистую тряпочку, а на кружокъ положи чистой гніотикъ, чтобъ они нѣсколько по прижаты были, и такъ береги. Когда ихъ употреблять похочешь, то сперва должно ихъ раза по два въ свѣжей водѣ помочить, а послѣ такъ, какъ свѣжіе бобы варить и приготовлять.

ПРАВИЛО 105.

Зеленые Турецкіе бобы другимъ образомъ пъ прокъ заготоплять.

Взять такимъ же образомъ молодыхъ полузрѣлыхъ бобовъ и также съ обѣихъ сторонъ жилки тоненько обрѣзать, потомъ ихъ вымыть и не кроша цѣлые наливъ кипяткомъ поставить на огонь и дать только раза два вскипѣть. Потомъ вылить и дать остынуть и обсякнуть; послѣ сего ренсковаго уксусу, положа въ него немного крупно изтолченаго перцу взварить, и паки простудить; потомъ бобы съ гвоздикою или лавровымъ листомъ въ боченочекъ, вынувъ одно донышко, покласть, а послѣ донышко вставить въ него опять, и уксусъ во втулку на крѣпко закупорить и хранить въ холодномъ мѣстѣ, поворачивая чрезъ нѣкоторое время боченокъ съ стороны на сторону. А какъ похочешь ихъ держать, то должно прежде вымачивать, а послѣ рѣзать и варить какъ надлежитъ.

ПРА-

ПРАВИЛО 106.

Маленькіе огурчики въ прокъ заготоплять.

Взять маленькихъ огурчиковъ, которые бы зелены и чисты были, обери у нихъ цвѣтки и буде есть долгіе стебельки, чисто, потомъ часовъ на шесть или на восемь положи въ холодную воду и раза два оную перемѣни; послѣ выложи на полотенцо, чтобъ чисто обсякли, посемъ хорошаго пивнаго или ренсковаго уксусу осоля взвари, и опять простуди; послѣ сего взявъ боченочекъ положи въ него напередъ на дно немного кропу и вишневаго листу, а на то слой огурчиковъ, и такъ слой за слоемъ клади пока всѣ огурцы уложишь. А кто похочетъ, тотъ можетъ между тѣмъ помаленьку и толченой Веницейской яри посыпать (*); потомъ вылить туда взвареной съ солью уксусъ, чтобъ огурцы имъ покрыты были и наложить въ мѣру боченка кружечкомъ съ небольшимъ гнетикомъ, чтобъ прижаты были, а потомъ боченокъ сверьху и еще плотно накрыть; они такъ до изходу хорошими продержутся.

А кто похочетъ, тотъ можетъ перцу, гвоздики и мушкатнаго цвѣту цѣлкомъ при укладываніи въ боченокъ огурцовъ примѣшать, и то очень хорошо.

ПРАВИЛО 107.

Большіе огурцы въ расолѣ заготоплять, которые чрезъ всю зиму въ кушанье употреблять можно.

Возьми на сіе полузрѣлыхъ огурцовъ, когда они еще зелены, и не начали желтѣть, вымой ихъ и положи на ночь въ колодезную воду, а потомъ съ виноградными, персиковыми или вишневыми листами, кропомъ и тиміаномъ слоями въ кадочку или большой горшокъ хорошенько поклади и послѣ хорошимъ разсоломъ, сдѣланнымъ по правилу 75, простудя оной или горячимъ налей, чтобъ разсолъ огурцы покрылъ; а какъ простынутъ, то наложи на нихъ кружечикъ, чтобы

(*) Но сіе дѣлать не совѣтуется ни кому, ибо сколько огурцы видомъ своимъ глазамъ пріятны будутъ, столько напротивъ того здоровью вредны.

чтобы въ пору былъ и небольшой гнетикъ или дикой камешекъ, дабы они нѣсколько въ низъ прижаты ми лежали, а наконецъ сверьху еще хорошенько накрой; и когда ихъ употреблять похочешь, то вынимай по стольку, сколько когда понадобится. Рѣжъ въ тоненькіе кружечки не лупя, и раза два перемой въ чистой водѣ, а послѣ по изволенію своему въ разные рагу, фрикасе и похлебки клади, какъ хочешь. Можно ихъ и сухариками крошить, что еще лучше.

ПРАВИЛО 108.

Молодые зеленые гороховые стручья запасать.

Нарви сахарнаго гороху стручья, какъ они еще очень молоды, и едва въ полы выросли, положи на солнце и суши, чтобы гораздо высохли, а послѣ собравъ спрячь, то можно ихъ во всю зиму продержать, и съ камбалою рыбою или съ другимъ чѣмъ варить.

ПРАВИЛО 109.

Молодые гороховые стручья въ разсолѣ запасать.

Молодые гороховые стручья сперва должно очистить, и положить въ кипятокъ воды, и дать раза два вскипѣть, а потомъ воду слить и откинуть ихъ на что ни есть, чтобъ вода съ нихъ чисто стекла и они бы простыли; послѣ положить ихъ въ стеклянныя банки, и отварнымъ, по правилу 75, разсоломъ налить, закупорить плотно и хранить А когда ихъ употреблять похочешь, то напередъ вымой раза два въ чистой водѣ и наконецъ вари, и употребляй во что похочешь.

ПРАВИЛО 110.

Артишоки парить.

Артишоки прежде должно приготовить по правилу 52, но не весьма переваривать, а только въ половину поспѣлости обварить, и въ холодную воду положа чисто обмыть, и опять обсушить, по томъ въ долгія стекляныя банки положить, и такимъ же разсоломъ, какъ горохъ наливаютъ, налить, воскомъ залить, пузыремъ завязать и хранить. А когда ихъ употреблять похочешь, то помочи ихъ немного въ

водѣ,

водѣ, а послѣ вари, рѣжъ жеребейками, и клади во что похочешь.

ПРАВИЛО 111.

Спаржи въ разсолѣ запасать.

Время то не очень долго, въ которое свѣжія спаржи имѣть можно, а кто ихъ во оное довольно имѣетъ, то можетъ запасать въ прокъ сколько соблаговолитъ, а особливо такимъ образомъ: наломать или нарѣзать съ корня спарженыхъ вершинокъ по жосткое мѣсто, изрѣзать ихъ мѣлко по горошинѣ величиною, и вымыть, и потомъ положить въ кипячую воду, и дать имъ одинъ разъ вскипѣть, а послѣ вылить на рѣшето, чтобъ вода съ нихъ стекла и они бы остыли, и наконецъ, какъ молодые стручья, по правилу 109. съ розсоломъ въ склянки положа закупорить, въ холодномъ мѣстѣ въ песокъ поставить, и съ верьху имъ же засыпать, то они будутъ у тебя и тогда, какъ уже всѣ съ огородовъ сойдутъ. Ихъ должно вымачивать же и варить до поспѣлости, то и можно будетъ въ соусы или во что ни похочешь употреблять. Сіе будетъ совершенно нѣчто хорошее. Молодой горохъ, артишоки и спаржи въ зиму имѣть, хотя и не очень велика диковинка, однакожъ дѣлаютъ въ кушаньяхъ изрядную перемѣну, а особливо когда къ нимъ устрицы, раки и мушели получить можно.

ПРАВИЛО 112.

Зеленую петрушку запасать.

Когда осенью у петрушки трава еще хороша и сильна, то должно хорошую часть, сколько напримѣръ оной чрезъ всю зиму потребно собрать, листочки съ стебелей ощипать и чистенько выполоскать, и мѣлко изрубить. Потомъ взять хорошую часть коровьяго масла и разогрѣть, и рубленую петрушку въ него положить, и не много ее въ немъ пожарить, а послѣ вылить въ какое ни есть судно, и дать такъ нѣсколько дней постоять; послѣ сего выковырять изъ того судна ложкою и покласть въ другое, а какъ до дна дойдетъ, то найдется тамъ нѣсколько водяной жижи, которую должно до чиста сцѣдить: ибо когда ту жижу такъ оставишь, то она петрушку испортитъ,

шишѣ, наконецъ стопи масло съ петрушкою опять, и выливъ въ судно съ крышкою храни, такъ и будетъ прочно. А какъ похочешь петрушку употреблять, то бери съ масломъ сколько понадобится, и клади вмѣстѣ въ кушанье, въ какое похочешь, будетъ очень хорошо.

Такимъ образомъ можно и прочія травы запасать, какія похочешь.

Петрушку можно и просто запасать, сощипавъ ее съ стеблей, высушить на теплой печи до суха, и положа въ мѣшечикъ повѣсить и хранить въ сухомъ мѣстѣ, а послѣ употребить.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТІЕ

О супахъ или похлебкахъ.

ПРАВИЛО 113.

О митонированіи или напаиваніи.

Понеже въ семъ отдѣленіи объ однихъ только супахъ или похлебкахъ писано будетъ, то должно прежде показать, что митонированіе называется и въ самомъ дѣлѣ есть, ибо оно почти во всякихъ супахъ случается, и состоитъ изъ слѣдующаго: когда супъ сваренъ и вскорѣ приправить его похочешь, то положи хлѣбъ въ блюдо, въ которомъ супъ подавать, напримѣръ, подсушеной рѣзаной ломтиками бѣлой, или корки отъ обтертаго хлѣба, или же смотри по надобности и цѣлой обтертой хлѣбецъ. Буде же цѣлой обтертой хлѣбецъ положить, то должно сперва въ низу хлѣба вырѣзать же большую ямку или лунку, и нѣсколько мякиша изъ средины повынуть, а послѣ хорошаго, крѣпкаго и чистаго супу въ него налить самаго кипятку, и подъ него подлить, и поставить съ блюдомъ на треногой таганчикъ на уголья, или на жаровню съ угольями, накрывши съ верьху другимъ блюдомъ, и дать исподоволь тому хлѣбу подлитую жижу въ себя вбирать и вывариваться, а послѣ приготовленнымъ къ нему супомъ налить, и сіе то называется

вается хлѣбъ прежде митонировать. Когда же такой супъ въ фарфоровой или цѣнинной чашѣ подать похочешь, которой на жарѣ поставить не можно, то положи хлѣбъ въ нее, и наливъ чистаго супу кипячаго накрой, поставь противъ огня и дай ему такъ, поворачивая чашу, митонироваться или напаяться.

ПРАВИЛО 114.

Ренской супъ, или супъ съ бѣлымъ миндальнымъ куличемъ.

Возьми столько булокъ, сколь супу много похочешь сдѣлать, обрѣжь съ нихъ тоненько корку всю и мякишъ каждой булки разрѣжъ куска на четыре или на шесть, положи въ горшокъ или луженой котликъ, приложи къ тому нѣсколько петрушки коренья, корешка же по два пастернаку и моркови, все четвертинками въ доль нарѣзавъ, налей хорошимъ крѣпкимъ мяснымъ отваромъ, и вари пока хлѣбъ весь разварится, и похлебка нѣсколько густовата станетъ. Послѣ сего четверть или полфунта очень мѣлко или какъ тѣсто истолченыхъ миндальныхъ сладкихъ лупленыхъ ядеръ, также буде случится немного телятины или курицы жаркой, пару густо свареныхъ яичныхъ желтковъ, прежде ихъ изрубить, а послѣ утолочь, чтобъ были какъ тѣстожъ, все оное въ супъ положить и гораздо вымѣшать, ибо съ миндалемъ не должно уже варить, но нѣсколько дать у огня постоять, а потомъ сквозь волосяное полотенце продавить или сквозь частое сито, все что можно сквозь пропустить, чтобъ была жирная бѣлая густая похлебка, потомъ присоли, а когда похочешь, то немного мушкатнаго цвѣту туда же положи, и до подаванія на столъ дай стоять противъ огня, чтобъ сварившись похлебка горяча была; но больше бы не кипѣла, ибо она такъ ссядется сыромъ, какъ молоко промзглое сварить, и видомъ будетъ непріятна. А какъ станешь на блюдо къ подачѣ накладывать, то напаяй хлѣбъ по предписанному правилу, и такъ можно будетъ въ супъ положить, что похочешь, куръ ли или цыплятъ, телячьи и бараньи и говяжьи мозговыя косточки, или фаршированныя телячьи косточки, то сдѣлай немного фаршу, по

пра-

правилу 8, и обмажь имЪ телячьи косточки, или сдѣлай фаршЪ другою какою фигурою, какЪ похочешь, сверху сперва гладко пригладь, а послѣ ножемЪ начерти какія ни есть фигурки, и вЪ тортной сковородкѣ запеки, послѣ положи вЪ блюдо, и такЪ подай, то будешь имѣть преизрядную похлебку.

ПРАВИЛО 115.

Раковой супЪ.

Приготовить хорошій раковой куличь по правилу 12, раковыхЪ головокЪ нѣсколько можно начинить, жарить до поспѣлости, и вЪ куличь класть, также буде есть и другія какія мѣлкія деликатныя вещи, можно туда же класть. Сего кулича, какЪ онЪ процѣженЪ будетЪ, не должно больше варить, но такЪ, какЪ и вышеписанную похлебку, только противЪ огня до подаванія на столЪ держать, чтобЪ только не простылЪ, то будетЪ онЪ весь красенЪ и хорошЪ: а буде станешь варить, то все раздѣлится, и красное все кЪ верху подымется. А какая еще мѣлочь, какЪ то селлерейное и петрушковое коренье, также меленькіе мясные сухарики или жере ейки, или фрикаделли похочешь тутЪ же вЪ супѣ имѣть, то должно приготовить и варить прежде особо, а напослѣдокЪ сЪ чиненными раковыми головками разложить вЪ совсѣмЪ сдѣланной куличь, или раковой супЪ. Головки чинить можно слѣдующимЪ образомЪ: сдѣланнымЪ немного фаршемЪ выбрать изЪ большихЪ раковыхЪ клешенЪ тѣло, и прибавить кЪ тому немного рыбьяго тѣла, все равно, какая бы то рыба ни была, сырая, вареная, или жареная, но кости изЪ ней должно чисто выбрать; буде же рыбы не случится, то взять телячьяго мяса любовины, отЪ задней ноги или курячьяго, сыраго ли, вареннаго или и жаренаго, то все равно, лишь бы какое ни есть да было, изрубить его мѣлко вмѣстѣ сЪ раковымЪ тѣломЪ, а потомЪ сЪ немногимЪ мытымЪ коровьимЪ масломЪ, размоченымЪ калачемЪ, или бѣлымЪ хлѣбомЪ, мѣлко рубленою петрушковою травою, солью, сЪ небольшимЪ же количествомЪ спецерейки, и сЪ двумя яичными желтками или же сЪ двумя гораздо убитыми сырыми и сЪ бѣлковЪ

комЪ яицами, какЪ все вЪ правилахЪ 8 и 10 видѣть можно, и все сіе такЪ мѣлко изрубить, чтобы прямо деликатно было, а послѣ начинивать имЪ раковыя головки, немножко поварить, и вЪ куличь положить; супЪ тотЪ или отварЪ головки, селлерейные и петрушковые коренья, также и молодой горохЪ, и мясные катышки, или иное что имѣть хочешь, прежде особо варивЪ, можно сквозь сито процѣдя, туда же вЪ куличь прибавлять, смотря потому, сколь оному густу быть должно, или сколько густота онаго требуетЪ, чтобы похлебка не очень жидка была. А буде что еще онаго отвару останется, то можно сквозь чистое сито процѣдить вЪ то блюдо, или вЪ ту чашу, вЪ которыхЪ супЪ подавать, и для напаиванія хлѣба и употреблять, онЪ придастЪ изрядной вкусЪ. А хлѣбЪ напаивать вЪ немЪ по правилу 13. Можно вЪ сей куличь класть, что пожелаешь, фаршированные карпы и щуки, также фаршированные голуби, и тому подобное, и такЪ совсѣмЪ исправя, положить туда же и раковыя шейки или хвостики; то будешь изрядной и знатной супЪ имѣть.

ПРАВИЛО 116.

Чистой полипочной супЪ.

Сперва сдѣлать только хорошую крѣпкую красную поливку, по правилу 12, но при томЪ гораздо наблюдать, чтобЪ она негорька и непригорѣлая была; а какЪ скоро кЪ подачѣ на столЪ припасать станешь, то положить вЪ суповое блюдо или чашу подсушенаго на ростѣ бѣлаго хлѣба или обтертыхЪ того хлѣба корокЪ, и наливЪ на него поливки сквозь ситце цѣди, накрыть другимЪ блюдомЪ или крышкою. И такЪ дать ему по правилу 13 митонироваться. А какЪ на столЪ подавать, то налить на блюдо поливки сквозь ситце же цѣдя, сколько потребно, то супЪ и готовЪ; буде же похочешь вЪ немЪ что имѣть, то можно вЪ него курицу, или телячьихЪ косточекЪ, илижЪ немного фаршу по правилу 7 сдѣланнаго положить, только надлежитЪ его продолговато и крѣпко вмѣстѣ скатать, вЪ тоненькія чистыя тряпочки обвернуть и нитками обвязать, и такЪ вЪ мясномЪ отварЪ или

въ той же поливкѣ поварить, и при подаваніи на столъ туда же въ супъ положить, будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 117.

Чистой бульіонъ.

Когда штуку говядины варишь, и похочешь отваръ ея во что ни есть употребить, то немного должно воды наливать, чтобъ отваръ крѣпокъ и хорошъ былъ, потомъ сдѣлай хорошенькой пучокъ травъ, какъ то: селлерей, парею, петрушки, свяжи ихъ крѣпко, и положи туда петрушки коренья и морковки двѣ три, не много соли. А ежели кому угодно, то кусочикъ другой и плоско разбитаго инбюрю, и такъ вари. Когда же супъ крѣпокъ и хорошъ станетъ, то слей сего отвару сквозь сито въ горшокъ столько, сколько бульіону надобно будетъ имѣть и поставь подлѣ огня, чтобъ онъ горячь былъ; послѣ сего можно еще кипятку воды на мясо налить сколько потребно и варить еще больше. А какъ подавать на столъ, то положить въ блюдо или чашу на ростѣ поджареной ломтиками булки, и налить кипячаго супу на то и подать на столъ. А кто похочетъ, то можно въ него и мушкатцу потереть, такъ и будетъ вкусенъ и хорошъ.

ПРАВИЛО 118.

Супъ съ уткою и меркскою рѣпою, также съ ягнячьею ногою или грудью.

Когда утка по правилу I очищена и къ варенію приготовлена, то надобно ее съ хлупи смажа зарумянить, потомъ положить въ горшокъ, налить кипячею водою, а буде есть мясной отваръ, то еще и того лучше, также пучокъ травъ селлереи, парею и петрушки крѣпко связавъ, и немного соли туда же положить и варить до спѣлости; но много воды не наливать, а столько, сколько супу быть надобно, чтобъ онъ крѣпокъ и хорошъ былъ. Буде же мозговыхъ косточекъ, или другаго какого хорошаго мясца кусочковъ туда положить, то еще лучше будетъ. меркскую рѣпу можно долгинькими штучками или жеребейками изрѣзать; буде же она мала, то можно и

цѣ-

цѣлыми оставить, и по правилу 99 приготовить; но должно къ ней густоватой супъ нѣсколько противъ прочихъ мясныхъ и рыбныхъ пожиже дѣлать. Буде же на нее особливаго мяснаго отвару или супу не случится, то можно ее наливать взявъ нѣсколько и утячьяго супу, онъ также годится, буде усмотришь что онъ крѣпокъ и хорошъ. А какъ же по сихъ мѣстъ оное изготовлено и хорошо сдѣлано будетъ, то на пой поджареной на ростѣ калачь, по правилу 113, въ суповомъ блюдѣ чистомъ утячьимъ супомъ, положи на него утку, и рѣпу же съ супомъ вылей на нее, то будетъ изрядная похлебка. Естьли же Меркской рѣпы имѣть не можно, то можно такъ и съ другою простою рѣпою сдѣлать; майскую же рѣпу, которая обыкновенно горечь въ себѣ имѣетъ, должно, какъ она изрѣжется, прежде облить, или одинъ разъ въ водѣ взварить, и опять осушить, а потомъ уже, какъ выше объявлено, дѣлать. Такимъ же образомъ поступать, когда сей супъ съ ягнячьею ногою или грудью сдѣлать похочешь.

ПРАВИЛО 119.

Супъ утячей съ сафой-колемъ, или голуби, ягнячья задняя нога или грудинка съ такою же капустою.

Утки, или что другое изъ вышеписаннаго на огонь ставятся и варятся такъ, какъ и предписанной супъ; потомъ должно недавно копченаго свинаго подчеревка жиру облить, чисто оскресть, очистить, и туда же положить; по семъ взять кочанъ другой хорошаго сафой-колю, или столько, сколько по пропорціи супу надобно, разрѣзать каждой кочанъ на четверо, поставить ее не очень въ соленой горячей водѣ на огонь, и дать до полуспѣлости вариться; послѣ вынувъ изъ воды простудить и выжать изъ капусты воду, и послѣ можно сдѣлать немного подпальной муки по правилу 16, а капусту въ кастрюлю, которая бы гораздо просторна была, порядочнымъ образомъ положить, и налить хорошимъ отваромъ. Естьли же особливаго на то отвару не случится, то можно взять жижи изъ того супу, которой для сего

варится, столько, сколько потребно, и капусту въ немъ исподоволь до поспѣлости варить. Или можно съ капустою такъ поступить: дать ей раза два вскипѣть и послѣ простудить и выжать, по семъ ниткою кругомъ обвить и въ подпальномъ коровьемъ маслѣ кругомъ же до красна обжарить, а потомъ положить въ кастрюлю, и съ хорошимъ супомъ или отваромъ, какъ объявлено, до поспѣлости варить. А когда на столъ подавать, то положить капусту порядочно въ блюдѣ кружкомъ, а ушку, или что другое въ средину, свиное сало изрѣзать ломтиками, и гарнировать или обложить прилично къ сему у блюда края, а послѣ процѣдить въ блюдо цѣдилкою прежде капустную жижу, чтобы гуща осталась. А когда надобно, то положить туда же и ломтикъ другой поджаренаго на ростѣ хлѣба, а послѣ дополнить настоящимъ супомъ сколько потребно, то похлебка и готова.

ПРАВИЛО 120.

Печеночная похлебка.

Взять вареную телячью печенку, а буде немного супу потребно, то кусочикъ оной, изтереть ее мѣлко и положить въ горшокъ, потомъ съ виноградным виномъ еще гораздо тереть и мѣшать, чтобъ была какъ жидкая кашица, послѣ пропустить сквозь тонкую холстину или чистое сито, а по семъ съ мѣлко изрѣзанною цитронною коркою, сахаромъ, корицею, коринкою, а когда похочешь, то и съ немногимъ шафраномъ варить, а по семъ желтка два яичныхъ туда же размѣшать и присолить; то похлебка и готова.

Можно ее такъ густо и жидко дѣлать, какъ похочешь, также сухариками или жеребейками нарѣзаннаго хлѣба въ нее положить.

ПРАВИЛО 121.

Щучья похлебка.

Взять посредственную щуку или нѣсколько маленькихъ щучекъ, какихъ достать можно, и прежде шелуху съ нихъ очистить, выпотрошить и въ кусочки изрѣзать и немного солью протруся дать полежать; потомъ обсушить мукою и въ подпальномъ коровьемъ маслѣ наскоро не много обжарить; но не

до-

дотверда, а чтобы кусочки сочны были. По семъ въ большой ступи мѣлко истолочь булку въ водѣ или мясномъ супѣ размоча, туда же положить, и толочь, чтобъ мѣлко и мягко какъ тѣсто было, а послѣ того положа въ кастрюлю хорошаго мяснаго супу и немного виноградняго вина налить и поставя на огонь гораздо мѣшать; наконецъ сквозь сито процѣдить, и по немногу мушкатнаго цвѣту, кардамону и инбирю мѣлко толченыхъ и кусочикъ коровьяго масла туда же положить, все вмѣстѣ поварить, и на поджареные на ростѣ бѣлаго хлѣба ломтики налить, то похлебка и готова.

Можно такую похлебку и посную дѣлать, и вмѣсто коровьяго масла, прованское, орѣховое или и маковое употребить, а вмѣсто мяснаго отвару хорошимъ свѣжей рыбы отваромъ наливать и обливать сею похлебкою особо сваренные окуни, или караси. Пробовано.

ПРАВИЛО 122.

Обыкновенная Нѣмецкая курячья похлебка съ мясными катышками.

Куръ по правилу первому очистить и заправить, а потомъ положа въ кастрюлю съ кусочкомъ коровьяго масла, и наливъ горячею водою поставить на огонь, но не больше воды наливать какъ столько, сколько потребно, чтобы похлебка сильна и хороша была; а какъ поварится и пѣна вся снимется, то положить хорошенькой пучокъ травокъ съ кускомъ другимъ плоско разбитаго инбирю и кусочкомъ коровьяго масла, натертаго мукою столько, чтобъ похлебка отъ того нѣсколько густовата стала. А какъ вполы поспѣетъ, то мѣлко рѣзаной селлереи, парею и петрушки коренья туда же положить и до спѣлости вмѣстѣ варить. А между тѣмъ хорошаго жидковатаго фаршу по правилу 7 приготовить и не большіе круглые и продолговатые катышки изъ него подѣлать, съ мѣлко натертымъ калачомъ весьма хорошо ихъ катать, а напослѣдокъ въ супъ ихъ положить и исподоволь не много поварить; наконецъ присолить и немного мушкатцу, а кто хочетъ, то во

 время

время варенія и изюмцу туда же прибавить, такъ и будетъ изрядная похлебка.

ПРАВИЛО 123.

Телячій супъ съ мясными катышками.

Телячье мясо изрубить сперва въ посредственные кусочки, потомъ по правилу 2 хорошенько вымочить, облить и очистить; по семъ положить въ горшокъ, и хорошаго чистаго мяснаго отвару сквозь сито налить, а буде отвару не случится, то кипятку воды; но не больше какъ только, что на супъ потребно. Ибо телячье мясо не много варится, потому не можетъ довольно сильнымъ или крѣпкимъ супомъ быть. А впрочемъ во всемъ поступить потому, какъ о предписанномъ курячьемъ супѣ объявлено. Можно въ обоихъ сихъ супахъ хлѣбные катышки имѣть; такъ же съ сорочинскимъ пшеномъ и перловою крупою ихъ дѣлать. Но когда его съ сорочинскимъ пшеномъ имѣть хочешь, то должно пшено особо отварить или въ жидкомъ мясномъ отварѣ или въ простой водѣ съ кусочкомъ коровьяго масла, а напослѣдокъ въ тотъ супъ положить, сколько онаго потребно; ибо когда пшено во настоящемъ супѣ варится, то не будетъ супъ хорошъ.

ПРАВИЛО 124.

Красной супъ съ голубями и жидкимъ рагу изъ телячьихъ потроховъ, сморчковъ, фисташекъ, артишоковъ и тому подобнаго.

Голубей прежде по правилу 1 изготовить и оправить, потомъ хлупи у нихъ въ подпальномъ маслѣ подрумянить или подсмажить, а послѣ того хорошаго мяснаго отвару сквозь сито на нихъ накатить: къ каждому почти супу всегда должно понѣскольку хорошаго отвару имѣть, и такъ голубямъ дать до поспѣлости вариться. По семъ изъ выше объявленныхъ вещей сдѣлать жидкой рагу по правилу 53; а какъ все то по сихъ поръ готово будетъ, и какъ подавать, то напаяжъ на ростѣ поджареныхъ бѣлаго хлѣба ломтиковъ по правилу 113 чистою голубиною похлебкою, а потомъ и голубей на него положить, а тамъ жидкой рагу, котораго должно нѣсколько поболь-

больше супу быть, нежели впрочемъ дѣлается, на нихъ вылить, апробуя прежде солоно ли сдѣлано, то и будешь прямо хорошій супъ имѣть. Такимъ образомъ рябцы, тетеревы, дикія и дворовыя утки, гуси, спикованной заяцъ, ягнячья или молодаго барашка задняя четверть и тому подобное съ такимъ супомъ готовить и подавать.

ПРАВИЛО 125.

Супъ или похлебка съ молодыми цыплятами и молодымъ горохомъ, спаржами, и молодою морковью, молодымъ петрушковымъ корнемъ, портулакомъ и прочимъ нѣжнымъ огороднымъ овощомъ, также телячьимъ, ягнячьимъ или молодаго барашка мясомъ молодымижъ голубями и тому подобнымъ можно такой супъ дѣлать.

Цыплятъ или молодыхъ голубей должно прежде по правилу 1 чисто приготовить и оправить. Естьли же такой супъ станешь дѣлать изъ телячьяго или ягнячьяго мяса, то должно оное прежде по правилу 2 вымочить, облить и очистить, потомъ всѣ молодыя садовыя растѣнія, какъ то: морковь, петрушковые коренья, мяхкое отъ спаржей, мѣленько нарѣзать, вылупленой молодой горохъ и портулакъ все съ молодыми цыплятами или голубями въ сковородку или полуженой котликъ положить, и буде прилучится хорошій чистой мясной отваръ, то его сквозь ситце на нихъ налить, въ неимѣніи же онаго, можно взять кипятку воды, но не больше какъ столько, сколько супу быть должно, также кусочикъ масла въ мукѣ обвалять съ хорошимъ пучкомъ травокъ, какъ то молодой селлереи и петрушки связавъ ихъ крѣпко всѣ вмѣстѣ туда положить, и не много поварить: а понеже все то молодо и нѣжно, то не должно долго варить, ибо выдетъ изъ нихъ лучшій смакъ или вкусъ; буде же похочешь, то можно туда же мясныхъ или хлѣбныхъ катышковъ прибавить, также буде случится лупленые раки и раковое масло, то и оныхъ по не многу прибавить, будетъ очень изрядно. Можно сіе дѣлать и подавать какъ похочешь. Напослѣдокъ

докѣ присолить, и мушкатнымъ цвѣтомъ посыпать, то похлебка и готова. Буде же сію похлебку станешь дѣлать съ телячьимъ мясомъ, или молодаго барашка, илижъ съ курицами большими, то должно ихъ по пропорціи немного прежде поварить, а потомъ туда огородныя растѣнія положить.

ПРАВИЛО 126.

Травной супъ или похлебка съ выпускною яишницею.

Возми кезелю, щавелю, спинашу, драгуну и портулаку, что достать можно, все сіе очисти, и хорошенько вымой, а послѣ все вмѣстѣ мѣлко изруби, потомъ возми кусочикъ коровьяго масла, положи въ горшокъ или кастрюлю, подыми его, чтобъ было темно, посемъ по пропорціи положи въ него ложку другую муки и съ мукою еще на жару помѣшай, послѣ положи туда же травы и дай съ ними еще попрѣть часто помѣшивая, потомъ накати хорошимъ мяснымъ курячьимъ, телячьимъ, или говяжьимъ, какой изъ нихъ случится, отваромъ, положи немного мушкатнаго цвѣту, и буде потребно, то и присоли, и дай вариться, пока травы поспѣютъ, а между тѣмъ приготовь выпускной яишницы по правилу 62 сколько надобно, да на ростѣ подсушенаго бѣлаго хлѣба ломтиками, и положи въ блюдо, а когда похочешь, то можно его не многимъ чистымъ супомъ по правилу 113 напаять и намочить, а на него выпускную яишницу штуками разрѣзавъ положить, а супъ напослѣдокъ парою желтковъ яичныхъ подболтать и выливай, а на верхъ мушкатцу потерѣть, такъ и будетъ хорошъ. Можно сей супъ съ курами, телячьимъ и молодаго барашка мясомъ, также и безъ мяса съ хорошимъ говяжьимъ отваромъ дѣлать и подавать, но щавелю не много къ тому брать, ибо супъ отъ него будетъ очень кисѣлъ и не вкусенъ.

ПРАВИЛО 127.

Щавелевой супъ.

На сіе взять одного щавелю, обобрать его и хорошенько вымыть, и только нѣсколько разъ прорубить, чтобъ былъ крупноватъ, а послѣ также, какъ

и выше сего объявлено, сдѣлать. Можно его и съ говяжьимъ отваромъ дѣлать, а напослѣдокъ немного сахаромъ подсластить, да яишныхъ желтковъ два подмѣшать, сушенаго бѣлаго хлѣба въ блюдо положить, супъ не многою солью и мушкатнымъ цвѣтомъ приправить и на хлѣбъ налить, выпускной яишницы на сіе штучками положить также хорошо.

ПРАВИЛО 128.

Кервельной супъ.

Взять хорошую часть кервелю, перебрать его хорошенько, вымыть чисто и изрубить мѣлко, и сдѣлать такъ, какъ выше же объявлено. Можно же его и съ телятиною, курами и молодымъ барашкомъ варить, также и съ говяжьимъ отваромъ, какъ похочешь, а напослѣдокъ желтками яишными подправить, также сушенаго бѣлаго хлѣба ломтиками положить: можно же и выпускною яишницею штуками обложить и подать.

ПРАВИЛО 129.

Потажъ со спикованнымъ молодымъ зайцомъ, курами, телятиною и тому подобнымъ.

Взять молодаго мѣлко наспикованнаго зайца, разрубить его на три или на четыре штуки, смотря по величинѣ его, также одну курицу или каплуна, или же пару спикованныхъ рябцовъ, нѣсколько посредственной величины кусочковъ телятины, прежде все то чисто облить, а когда похочешь, то и наспиковать. Потомъ положить кусокъ коровьяго масла въ широкую плоскую кастрюлю или другое какое судно, и дать ему подрумяниться, положить въ него объявленныя вещи, которыя въ паташѣ имѣть хочешь, и дать не много пожариться и посмажиться, потомъ накатить на то сквозь сито хорошимъ мяснымъ отваромъ, и дать съ тѣмъ вариться, также травъ, селлереи, парею, петрушковаго коренья очисти хорошенько и изрѣзавъ помѣлче туда же положить. Также сафой-колю разрѣзавъ каждой кочанъ на четверо облить, или одинъ разъ въ водѣ взварить; а потомъ кочерыгу вырѣзать, и каждую штучку обвязать толстою ниткою, и обвязавъ въ мукѣ поджарить въ

маслѣ, чтобъ со всѣхъ сторонъ зарумянилась, туда же положить, и дать всему вмѣстѣ вариться. Должно же при семъ то наблюдать, чтобъ изъ мяса ни что не перепрѣло, а какъ поспѣетъ, молодое ли что или старое, то выбрать вонъ заблаговременно, и буде супъ отъ капусты, которая въ мукѣ обвалена была, не довольно густъ будетъ, то для сего сдѣлай еще подпальной муки, и подправь также сморчковъ, грибовъ и фисташекъ положи и по надлежащему присоли, а послѣ все порядочно въ блюдо съ поджаренымъ на ростѣ рѣзанымъ бѣлымъ хлѣбомъ и капустою положи, и блюдо жареною калбасою изрѣзавъ крушками обложи, то и будетъ весьма изрядной потажъ. Нитокъ не забывать съ капусты развязывать и снимать.

ПРАВИЛО 130.

Потажъ изъ спикопанной дичины, дикихъ же голубей и утокъ.

Отрѣзать отъ дичины заднія части покрасивѣе и потерѣ, или можно на сіе взять отъ переда лопатки, которыя впрочемъ жарить не весьма годятся, и наспиковать ихъ такъ часто, какъ на жареніе спикуется, потомъ также голубей и утокъ, что прилучится, очистить и вымыть чисто и наспиковать, и во всемъ такъ учредить, какъ предъ симъ обьявлено. Можно голубей съ утками и вмѣстѣ поровну взять буде случатся, или однихъ больше, а другихъ меньше, какъ случай допуститъ. Къ сему потажу надлежитъ стараться хорошій отваръ или мясной супъ приготовить, то будетъ также очень хорошъ.

ПРАВИЛО 131.

Супъ или похлебка густая куриная, утиная, или голубиная съ зеленымъ горохомъ.

Какія изъ сихъ птицъ во оной супъ употребить ни похочешь, то прежде должно ихъ учредить и приготовить по правилу 1, а потомъ наливъ горячею водою къ огню приставить, немного посолить, а пѣну дочиста снять, и положить туда хорошенькую связочку травъ, какъ то: селлереи, парею и петрушки, и съ ними варить. Потомъ взять нѣсколько латуку и петрушки, очистить и хорошенько вымыть и

и немного посѣчь, потомъ взять нѣсколько зеленаго гороху и положа въ большую иготь изтолочь, также свареныхъ густо яица два, и ломтя двя же по правилу 4, размоченнаго бѣлаго хлѣба или булокъ, и все сіе утолочь, чтобъ было гораздо мѣлко, потомъ положить кусокъ коровьяго масла въ кастрюлю и разгорячить его, положить туда ложки двѣ крупичатой муки, и на угольяхъ мѣшая поджарить, а потомъ толченое и съ прочими травами туда же положить, и дать попрѣть. По семъ наливъ чистымъ хорошимъ отваромъ поварить и сквозь волосяное полотенцо прожать, или сквозь частое сито протереть, то получишь изрядной зеленой кулижъ. Послѣ же того взять особо нѣсколько зеленаго гороху, и по правилу 93 сваря, въ протертой кулижъ положить, и такъ къ огню приставить, чтобъ былъ горячь; по семъ нѣсколько на ростъ поджареныхъ бѣлаго хлѣба ломтиковъ съ немногимъ чистымъ отваромъ по правилу 113 намитонировать, а послѣ гуся, или что другое имѣешь, на нихъ положить, и зеленымъ кулижемъ облить, то будешь имѣть очень изрядную похлебку.

ПРАВИЛО 132.

Каплуновая похлебка съ чиненымъ лукомъ.

Сварить хорошій крѣпкой супъ съ однимъ или двумя каплунами, прибавя къ тому нѣсколько кусочковъ телятины и травокъ, потомъ начистить довольно рѣпчатаго луку, крупной бѣлой лукъ всѣхъ лучше къ сему способенъ, дать ему раза два въ водѣ вскипѣть, а потомъ вынять изъ него изъ средины изъ каждой луковицы по половинѣ, чтобъ была въ нихъ пустота, ту пустоту опять наполни фаршемъ; по семъ сдѣлать немного подпальной муки, положить туда луковицы, и наливъ немного супу, дать исподоволь луку прѣть до поспѣлости; а какъ подавать похочешь, то поклади луковицы по краямъ блюда кругомъ, они дѣлаютъ хорошій видъ и хорошій вкусъ. Кто до луку охотникъ, для того можно оставшій въ кастрюлѣ луковой сокъ вылить въ каплуновую похлебку, будетъ также хорошо. Можно такимъ же образомъ и нечиненой лукъ сдѣлать.

ПРА-

ПРАВИЛО 133.

Тетеревиная похлебка съ браунколемъ и свинымъ подчеревкомъ.

Взять свареннаго или сыраго тетерева, какой случится, обвить его толстою нитью, дабы въ вареньѣ не развалился, да кусокъ копченаго свинаго подчеревка, которой бы не очень старъ и ржавъ былъ, поварить его немного, очистить и выскресть. Потомъ взять браунколю и съ начала кочня всѣ первые толстые большiе листья обобрать прочь, и наломать изъ середка у кочней мягкихъ молодыхъ и кудрявыхъ съ кочерыжками сердечекъ, сколько оныхъ потребно, вымыть чисто, положить въ кипятокъ воды и немного поварить, чтобъ нѣсколько травенистой зелени изъ ней вышло; по семъ вылить въ цѣдилку, сырость всю изъ ней выжать и вмѣстѣ съ подчеревкомъ и тетеревомъ положить въ горшокъ, или въ луженой котликъ, хорошаго отвару или мяснаго супу сквозь сито на нихъ накатить. Также хорошенькую связочку травокъ положить, и со всѣмъ тѣмъ до поспѣлости дать вариться. Можно похлебку нѣсколько густоватою сдѣлать не многою подпальною мукою, или еще лучше. Ежели случатся ребра и кости отъ жареныхъ птицъ то изтолочь ихъ мѣлко и положить въ подпальную муку, пожарить ихъ съ нею вмѣстѣ, а потомъ налить хорошимъ отваромъ или супомъ мяснымъ, и дать еще повариться, то получишь преизрядной кулижъ или густую крѣпкую похлебку. Потомъ намитонируй въ блюдѣ хлѣба по правилу 113 съ немногимъ чистымъ тетеревнымъ супомъ, и все порядочно учреди, капусту можно выбрать тою чумичкою, что пѣну собираютъ, и разложить кучками по блюду, подчеревокъ изрѣзавъ по краямъ блюда обложить, тетерева посреди блюда положить, а послѣ всего густоватой кулижъ для густоты его развесть тетеревинымъ отваромъ и взваря кипяткомъ сверьхъ всего облить; то и будешь имѣть прямо хорошiй и деликатной супъ, нѣсколько въ сухарики изрѣзаныхъ каштановъ туда же прибавить, также очень хорошо; но прежде должно ихъ въ немно-

комъ супѣ съ маленькимъ кусочкомъ коровьяго масла до поспѣлости сварить, и послѣ въ кулижъ положить. Также съ рябчиками, утками, голубями, цѣлаго гуся съ половиною или цѣлымъ же жаренымъ зайцомъ посему правилу хорошо дѣлать. Можно же вышеобъявленной супъ вмѣсто браунколю съ Меркскою рѣпою дѣлать.

ПРАВИЛО 134.

Похлебка съ мушелями или ракопинами.

Мушели должно сперва просто сварить, то есть такимъ образомъ: сперва ихъ очистить и вымыть, потомъ нѣсколько воды на огонь поставить, а какъ она вскипитъ, то положить немного соли, и двѣ цѣлыхъ луковицъ, а послѣ того и мушели; а какъ они раза два вскипятъ и разлопаются, то и хороши. Потомъ вынь тѣло изъ раковинъ и лучшими раковинами убери блюдо; посемъ сдѣлай бѣлой кулишъ, а именно такъ: возьми фунтъ или два добраго отъ жилъ и перепонокъ очищенаго мяса, все равно, какое бы оно ни случилось, сперва посѣки его немного, а послѣ положи въ большую иготь съ нѣсколькими густо свареными яйцами, горсти двѣ облупленыхъ миндальныхъ ядеръ, да по правилу 4 размоченыхъ булокъ и все то гораздо мѣлко истолки, чтобъ было какъ тѣсто, посемъ немного коровьяго масла положи въ кастрюлю и разгорячи, а въ него положи ложки двѣ крупичатой муки, и на угольяхъ немного державъ мѣшай: послѣ того туда же положи и все толченое, и потому же державъ на жару мѣшай гораздо; послѣ того влей туда по нѣскольку мушельнаго и мяснаго отваровъ, и все вмѣстѣ уваря пропусти сквозь маленькое ситце или волосяное полотенцо, то получишь чистой хорошаго вкусу бѣлой кулижъ. Послѣ сего мушельное тѣло отъ бороды или жабрей ихъ очисти и въ кулижъ положи и все вмѣстѣ приставь къ огню, чтобъ горячо было; посемъ сдѣлай фаршированную или чиненую булку, или буде можно, то закажи булочнику изпечь пшеничный обтертый теркою хлѣбецъ, такой величиною, какой тебѣ потребенъ; оной хлѣбъ вырѣзать изъ нутри и начинить рыбнымъ или мяснымъ фаршемъ. А можно съ симъ только такъ поступить, какъ въ

пра-

правилахъ 8 и 10 стоитъ, начиняя хлѣбъ прикрой опять сверху срѣзаннымъ ломтемъ, послѣ разбей яица два съ немногимъ молокомъ или сливками, выворочай въ томъ со всѣхъ сторонъ чиненый хлѣбъ, чтобы кругомъ мокоръ былъ, и въ тортной сковородкѣ запеки; а во время печенія его можно его растопленымъ масломъ помазывать. А какъ на столъ подавать, то положить прежде хлѣбъ въ блюдо на середку, а потомъ облить его похлебкою, то и будетъ готово и хорошо. Можно нѣсколько раковинаго тѣла и въ фаршъ вмѣстѣ изрубить, и то хорошо. Также можно нѣсколько мушелекъ разъ другой прорубить, или только помѣлче изрѣзать, и съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла, тертою булкою, мушкатнымъ цвѣтомъ, цитрономъ, солью, и не многимъ виноградньмъ бѣлымъ виномъ съ водою потшофовать или попарить, и наполнить тѣмъ булку или тертой хлѣбъ, и какъ выше объявлено, въ тортной сковородкѣ запекши, въ супъ положить, будетъ также очень хорошо.

ПРАВИЛО 135.

Мушельная похлебка инымъ образомъ.

Мушели прежде отварить такимъ же образомъ и выбрать, какъ о прежнемъ супѣ объявлено, потомъ дѣлать бѣлой подпальной муки по правилу 17, смотря по пропорціи, сколь много супу намѣренъ сдѣлать, положить туда же крупно нарѣзаннаго луку, и горсти двѣ крупножъ нарѣзанной петрушки травы, оное все помѣшать гораздо на жару, по семъ налить то мушельнымъ отваромъ и еще дать вмѣстѣ повариться, а послѣ процѣди, то получишь изрядной густоватой супъ. Потомъ можно половину выбранныхъ мушелей, обобравъ прежде у нихъ бороды, въ процѣженой супъ положить, а другую половину можно, какъ въ предписанномъ супѣ объявлено, истолочь, или нѣсколько сморчковъ, шампіоновъ, немного телячьяго потроху, или что иное приличное къ сему имѣется, все мѣлко изрѣзать, и по правилу 53 мѣлкой рагу изъ того сдѣлать: начинить булку какъ прежде объявлено, а оставшимъ наполнить лучшія и самочистѣйшія раковины и обкласть ими блюдо, также немного

ломтиковъ бѣлаго хлѣба или булки намочить чистымъ мушельнымъ отваромъ; но чтобъ ломтей немного было; ибо и безъ нихъ будетъ тутъ чиненый хлѣбъ, а на нихъ вылить густоватый супъ; такъ и будетъ хорошо. Можно же въ семъ супѣ и фаршированныя щуки, или карпы (сазаны) подавать.

Также, когда случится мушелей много, то можно мушелевой и фаршъ сдѣлать такимъ образомъ: взять хорошую часть отварныхъ мушелей, у которыхъ борода очищена, и рубить ихъ мѣлко съ тертымъ и нѣсколько по правилу 4 помоченымъ бѣлымъ хлѣбомъ, тертымъ по правилу 3 коровьимъ масломъ, котораго столько положить, чтобъ довольно маслено и деликатно отъ того было, съ нѣсколькою болтаною яишницею, и съ парою сырыхъ яицъ, солью, тертымъ мушкатнымъ орѣхомъ, и мѣлко изрѣзанною цитронною коркою, все сіе рубить вмѣстѣ, чтобъ было какъ жидкое тѣсто, потомъ начинить имъ нѣсколько раковинъ, а изъ достальнаго сдѣлать продолговатый хлѣбецъ, и все оное изпечь въ тортной сковородкѣ, раковинами убрать блюдо, а изпеченой фаршъ положить въ супъ, ето будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 136.

Супъ съ ягнячьими, или молодыхъ барашковъ головками.

У ягнячьихъ или бараньихъ головокъ должно прежде языки вырѣзать, глаза вынуть, чисто вымыть, и вмѣстѣ съ потрохомъ, съ кишками и рубцами въ водѣ съ солью до поспѣлости варить; потомъ сдѣлай бѣлый кулижъ такой, какой къ мушельному супу дѣлается по правилу 134: но должно вмѣсто мушельнаго отвару мяснаго взять, а какъ онъ готовъ будетъ, и захочешь его къ подачѣ на столъ приготовить, то должно головки хорошенько очистить, напримѣръ: челюсти выломать и тѣло изнутри очистить, также и всѣ прочія ненадобныя кости обобрать, потомъ поджареныхъ на ростѣ булочныхъ ломтиковъ немного чистымъ мяснымъ отваромъ намочить, по правилу 118, а послѣ головки къ тому такъ приготовить, лобовыя кости открыть, и мозгъ изъ нихъ вынувъ не-

немного вЪ подпальномЪ красномЪ маслѢ обжаришь и опять вЪ нихЪ положить, кишки и прочее можно хорошенько помѢльче изрѢзать и сЪ головками вмѢстѢ вЪ блюдо положить, также нѢсколько ломтиковЪ булочныхЪ поджарить, и обложить ими блюдо, а послѢ всего бѢлый кулижЪ туда вылить, то и готово.

ПРАВИЛО 137.

Похлебка или супЪ сЪ ягнячьими же головками, молодымЪ хмелемЪ, и немногимЪ щавелемЪ.

Приготовить головки такимЪ же образомЪ, какЪ предЪ симЪ обЪявлено, потомЪ наломать хмелевыхЪ мягкихЪ побѢжковЪ сЪ листками и изрѢзавЪ мѢлко, вымыть чисто и одинЪ разЪ взварить и вылить вЪ цѢдилку, потомЪ нѢсколько горстей щавелю очистить, вымыть и разЪ другой прорубить; посемЪ сдѢлать немного бѢлой подпальной муки, положить вЪ нее хмель и щавель, и на жару гораздо мѢшать и налить головнымЪ или другимЪ какимЪ хорошимЪ мяснымЪ отваромЪ, и дать до поспѢлости вариться; послѢ сего и потрохи очистя, мѢлко изрѢзавЪ и посоля сЪ немногимЪ мушкатнымЪ цвѢтомЪ туда же положить и подтереть яичными двумя желтками, а наконецЪ учредить такЪ, какЪ и предЪ симЪ обЪявлено.

ПРАВИЛО 138.

СупЪ или похлебка сЪ фаршированными карпами, (сазанами) или щуками дѢлается такЪ.

Карпы или щуки нафаршировать по правилу 58, и запечь ихЪ вЪ тортной сковородѢ, которая должна быть прежде коровьимЪ масломЪ вымазана, остальныя же рыбьи ребра и кости истолочь мѢлко; но должно кЪ тому и еще очищеной рыбы прибавить, все равно, какая бы кЪ тому рыба ни прилучилась, потомЪ сдѢлать красной подпальной муки, смотря потому, сколько супу имѢть хочешь, и положить туда толченую рыбу сЪ костями, сЪ двумя цѢлыми луковицами, все сіе на жару гораздо мѢшать, и хорошей похлебки или мяснаго крѢпкаго отвару накатить и сЪ нимЪ поварить, а послѢ процѢдить, то сдѢлается изрядный рыбный кулижЪ, который приставить кЪ огню, чтобЪ былЪ кипяткомЪ горячь. Вареныя и вЪ жеребейки изрѢ-

рѣзаные карпы, молоки, обѣленыя устерсы, щучьи печенки, также мѣлко изрѣзаныя, напослѣдокъ туда же въ кулижъ положить очень хорошо, когда ихъ имѣть можно; потомъ умитонируй хлѣба въ блюдѣ по правилу 113 съ чистыми отваромъ или похлебкою, а когда надобно, то сдѣлать изъ тѣста и закраины у блюда по правилу 72. И такъ далѣе поступить, фаршированное на средину блюда положить, а кулижемъ около того облить, такъ и готово, и хорошо.

ПРАВИЛО 139.

Зеленой супъ съ горохомъ и спинатомъ, и зеленымъ кулижемъ.

Сей супъ дѣлается такимъ же образомъ, какъ выше сего въ правилѣ 131 объявлено, и можно въ него класть что похочешь.

ПРАВИЛО 140.

Похлебка съ рябчиками и каштанами; также можно сію похлебку и съ курами, голубями, утками, ягнячьими или молодаго барашка задними ногами, и съ чинеными булками подавать.

Взять сырыхъ или обжареныхъ рябчиковъ, и обвязать ихъ вязками, (толстыми нитками), дабы они во время варенія не развалились. Накатить ихъ хорошимъ мяснымъ отваромъ съ двумя цѣлыми луковицами, наспикованными (натыканными) цѣльною гвоздикою, и буде надобно, то немного присоли, варить до поспѣлости; потомъ взять хорошую порцію очищенныхъ каштановъ, выбрать изъ нихъ лучшіе и цѣльные, варить особо до поспѣлости, только чтобъ не развалились, и обкласть ими края блюда. Ломаные же и разколовшіеся по поламъ каштаны изрѣзать съ вареными говяжей головы небомъ въ мѣлкіе жеребейки, и дать имъ въ немногомъ горячо разогрѣтомъ коровьемъ маслѣ съ сѣченымъ лукомъ попрѣть; потомъ взять каштанную мѣлочь, которая при чищеніи оныхъ обломалась, положить въ большую иготь, и съ печонками изъ рябчиковъ и съ прибавленіемъ какого нибудь жаренаго мяса, которое однакожъ прежде мѣлко изрубить должно, все вмѣстѣ истолочь мѣлко;

по семъ сдѣлать красной подпальной муки, толчу въ нее положить, на жару подержавъ помѣшать, и налить нѣсколькимъ рябчиковымъ и другимъ мяснымъ отваромъ и такъ варить, а послѣ процѣдить, то получишь изрядной кулижъ. Когда подавать на столъ, то намитонируй подсушеныхъ на ростѣ бѣлаго хлѣба ломтиковъ по правилу 113 съ нѣсколькимъ чистымъ рябчиковымъ отваромъ, и упареныя съ лукомъ каштаны туда положи; а на то положи рябчиковъ, и облей все то кулижемъ. Станетъ изрядная похлебка.

ПРАВИЛО 141.

Похлебка съ кулижемъ телячьяго мяса.

Дѣлается кулижъ изъ нѣсколькихъ ломтиковъ телячьяго мяса, и изъ нѣсколькихъ же ломтиковъ окорочной ветчины, луку, лавроваго листу, петрушки, базилики, и буде угодно, и немногаго тимяну по правилу 14. Можно въ сей супъ класть, что похочешь, только послѣ на ростѣ подсушенаго хлѣба чистымъ отваромъ или мясною похлебкою митонированнаго съ симъ кулижемъ и тѣмъ, что въ него положить захочешь, вмѣстѣ въ блюдо положить, то и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 142.

Присмуглой рагут-супъ съ мозговыми костями и разными мѣлкими нѣжными вещами.

Сперва изготовить хорошей смуглой или красной отваръ по правилу 13, а потомъ съ мѣлочью рагутъ, какія только вещи имѣть можно, по правилу 53; по семъ хлѣба съ хорошимъ чистымъ мяснымъ отваромъ намитонировать, и положить въ него въ середку мозговыя кости, и облить рагутомъ, то и готово.

ПРАВИЛО 143.

Луковая похлебка или супъ.

Сперва перерѣзать нѣсколько булокъ каждую пополамъ по срединѣ, а потомъ каждую штуку въ тоненькіе ломтики, но съ одного краю понемногу не дорѣзывать, такъ чтобъ ломтикъ за ломтикъ понѣскольку держался. Такимъ же образомъ и ситнаго ржанаго хлѣба нарѣзать, и положить оные кучками въ блюдо, кучка на кучку, чтобъ блюдо полно было,

потомъ налить туда сквозь сито хорошаго, крѣпкаго, чистаго мяснаго отвару кипячаго, и накрывъ варить или митонировать; по семъ нарѣзать мѣлко довольное число луку, поджарить его немного въ горячемъ коровьемъ маслѣ и вылить въ супъ, также нѣсколько сырыхъ яицъ выпустить въ блюдо на супъ и накрывъ опять поварить, чтобъ яйцы нѣсколько окрѣпли, то супъ и готовъ. Надлежитъ мясной отваръ по настоящему прежде, нежели его на блюдо выльешь, присолить.

ПРАВИЛО 144.

Топяжья похлебка съ сорочинскимъ пшеномъ и петрушечнымъ кореньемъ, а такимъ же образомъ и съ перлопою крупою.

Когда говядина варится, и захочешь изъ ней такой супъ сдѣлать, то должно ее варить съ пучкомъ травъ, и плоско разбитымъ инбиремъ крѣпко и хорошо варить, потомъ пшено чисто вымыть и съ мѣлко рѣзанымъ петрушковымъ корнемъ въ небольшемъ горшечкѣ наливъ хорошимъ чистымъ мяснымъ супомъ особо варить, чтобы оно поспѣло; но не совсѣмъ разползлось и сдѣлалося бы кашею. А когда подавать надлежитъ, то положи поджаренаго на ростѣ бѣлаго хлѣба въ блюдо, а на каждый ломтикъ по небольшой ложкѣ густо сваренаго съ петрушкою пшена, а послѣ того можно туда же и чистаго говяжьяго отвару, сколько похочешь. Или можно же оный супъ съ желткомъ другимъ яичнымъ и мѣлко рѣзаною петрушковою травою на жару помѣшать, или же на жару въ маслѣ коровьемъ мѣшая попарить и приправить, какъ лучше разсудится, и такъ съ хлѣбомъ и пшеномъ подать; но супъ должно сперва присолить. При подаванiи же на столъ потереть на него немного и мушкатнаго орѣшку.

ПРАВИЛО 145.

Топяжья похлебка съ лапшою.

Она дѣлается также, какъ и предписанная со пшеномъ; но не надлежитъ лапши особо варить, а готовой супъ процѣдя на нее немного поварить; буде же похочешь въ ней петрушковое коренье имѣть, то должно ихъ особо уварить и въ нее положить, также

буде не похочешь, то и яйцами не приправляй, но такъ просто съ подсушенымъ наростѣ калачомъ подай.

ПРАВИЛО 146.

Цытронной супъ.

Взять на одно блюдо сего супу два большихъ или три малыхъ цитрона, обрѣзать съ нихъ верхнюю корку очень тонко, изрѣзать ее въ самыя тоненькія полосочки какъ лапшу, или шиткованную капусту, и въ водѣ до мягка варить, а съ цитроновъ бѣлую корку обрѣзать всю чисто долой, и разрѣзать ихъ каждой на четверо вдоль, или кружками поперегъ, сѣмена изъ нихъ чисто выбрать, и съ вареною коркою, которую прежде на цѣдилку откинуть должно, въ небольшое блюдо положить, и столько на нихъ толченаго или тертаго сахару насыпать, чтобы сласть ихъ на сквозь прохватить могла, и дать такъ нѣсколько времени стоять. Потомъ взять двѣ или три булки, изтереть ихъ мѣлко, и поживъ въ коровьемъ маслѣ положить на блюдо, а цитроны съ коркою сверьхъ того покласть, потомъ взять бѣлаго винограднаго вина, корицы, кардамону, сахару, а буде похочешь, то не много и шафрану, взварить все то вмѣстѣ, подболтать яичными желтками, и влить въ блюдо.

ПРАВИЛО 147.

Молочной супъ.

Молока столько, сколько супу потребно, взварить, положить въ него тертаго бѣлаго хлѣба, крѣпко толченой корицы, сахару, немножко соли и нѣсколько цитронной корки, и дать съ нѣмъ немного повариться, потомъ сквозь сито или волосяное полотенцо процѣдить, чтобы все равной жидкости было, послѣ сего опять взварить, и двумя яичными желткама подбить. По семъ напоить на ростѣ поджаренаго ломтиками бѣлаго хлѣба особо немного взвареньмъ молокомъ, а послѣ всего вылить на то и горячій молочной супъ.

ПРАВИЛО 148.

Молочной супъ съ закраинами на блюдѣ изъ бѣлка яичнаго.

Выпустить отъ осьми до десяти яицъ, смотря по блюду, какъ оно велико быть должно, бѣлки бить ихъ

ихъ до густой пѣны съ небольшимъ числомъ сахару и обложа пѣною края блюда, поставить противъ огня, чтобъ нарочитой жаръ ее проницалъ и исподоволь блюдо поворачивать, чтобъ бѣлокъ прямо отвердѣлъ; потомъ разкаливъ докрасна желѣзную лопатку, которою уголье нагребаютъ, натереть на наружную сторону засушенаго бѣлка побольше сахару и обводить разкаленою лопаткою, не дотыкаяся до сахару кругомъ, то онъ станетъ жечься, темнѣть и совершенно высохнетъ; послѣ сего взварить молока, сболтать яичныя желтки съ полуложкою крупичатой муки гораздо, чтобъ вся мука смѣшалась, прибавить не много молока и бить яица прутьями, чтобъ гораздо вспѣнились, но прежде должно въ нихъ положить по немножку сахару, корицы или коришневой воды съ небольшимъ числомъ соли, потомъ въ блюдо выложить, и маленькихъ сухариковъ или на ростѣ поджареныхъ бѣлаго хлѣба ломтиковъ, или сахарныхъ лепешекъ, тудаже положить. Когда яичнаго бѣлка довольно, то можно изъ него сдѣлать особно на крышкѣ горку, а съ нею также поступить какъ и съ краями блюдными, а послѣ снявъ съ крышки въ средину супа поставить, что весьма будетъ пригоже.

ПРАВИЛО 149.

Молочной супъ съ лукомъ.

Взять довольную часть бѣлаго репчатаго луку, изрѣзать его ломтиками и нѣсколько въ коровьемъ маслѣ пожарить; потомъ налить варенаго молока и дать еще съ нимъ вариться: послѣ сего на ростѣ поджареныхъ булочныхъ ломтиковъ немногимъ особливо взвареннымъ молокомъ намитонировать, а на нихъ послѣ и молочный съ лукомъ супъ вылить подать; между онымъ же лукомъ можно нѣсколько луковицъ и цѣлкомъ варить, а послѣ ими блюдо обложить.

ПРАВИЛО 150.

Горохъ парить, чтобъ на немъ шелуха не была.

Прежде сдѣлать къ тому хорошаго крѣпкаго щолоку, отстоять его, и сцѣдить чисто; потомъ положить въ него столько гороху, сколько варить намѣренось, и чтобъ горохъ щолокомъ покрытъ былъ,

 снять

снять по верьху плавающее все долой и варить съ хорошую четверть часа. Какъ усмотрѣно будетъ, что вся чешуя на горохѣ сморщится и мягка станетъ, и дастся легко съ гороху стираться; потомъ снять его съ огня и налить туда столько холодной воды, чтобъ руки терпѣли, теперь ими горохъ и приливая воды споласкивать и сливать чешую, потомъ паки тереть руками горохъ гораздо, водою же споласкивать; и сіе до тѣхъ поръ продолжать, пока вода на немъ чиста станетъ, такъ и будешъ горохъ чистъ и хорошъ: по семъ налить на него столько чистой мягкой колодезной воды, сколько по усмотрѣнію покажется довольно, положить туда хорошій кусокъ коровьяго масла, также кому непротивно, то немного тимону да селлереи и петрушки коренья, пурею, или репчатаго луку, или что иное кому разсудится и соизволится туда положить; послѣ приставить къ огню и дать исподоволь вариться: а когда подавать его похочешь, то надлежитъ съ нимъ проворнѣе обходиться; ибо какъ скоро чешуя съ него сойдетъ, то легко онъ разваривается, а что при томъ или въ немъ имѣть похочешь, какъ на примѣръ, подчеревокъ свиной, гуся или утку, или соленую свиную середку, т. е. ребра, должно особливо варить, а при подаваніи на столъ прежде оное въ блюдо положить, а послѣ горохъ подлишь; но наблюдать, чтобъ горохъ не совсѣмъ разопрѣлъ и присоля подать.

Можно такимъ же образомъ и посной горохъ варить, а вмѣсто коровьяго масла орѣховое или маковое и прованское класть или и совсѣмъ на класть; вмѣсто же мясныхъ вещей просольныя осетрину и бѣлужину, осетріе и бѣлужьи теши, и тумаки, есть-ли они гораздо солоны, то чрезъ сутки вымоча перемѣняя воду и особо же сваря и очистя цѣлыми или разрѣзанными штуками положа въ блюдо, и подливъ горохомъ на столъ подать. Не испортишъ же, естьли вмѣсто присаливанія его рыбнаго отвару, въ которомъ означенная рыба варилась, отстоенаго немного сквозь сито процѣдя прибавишь и дать съ горохомъ немного повариться, то вкусу прибудетъ.

ПРА-

ПРАВИЛО 151.

Протертой гороховой супъ съ жаренымъ свинымъ саломъ и коринкою.

Горохъ прежде выбрать, и все нечистое и черныя горошины выкинуть, что также и при вареніи предписаннаго дѣлать должно; потомъ вымыть и съ холодною мягкою водою на огонь поставить, и до поспѣлости уварить: по семъ сквозь цѣдилку или рѣшето протереть, а послѣ съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла и немногою солью еще мало поварить Сей супъ обыкновенно готовится нѣсколько густоватымъ; свиноежъ сало надлежитъ жеребейками изрѣзать и гораздо выжарить: по семъ чисто вымытой коринки въ горячее сало бросить, чтобы она въ немъ розбухла; послѣ сего налить гороху въ блюдо, и сверьхъ его полить жаренымъ саломъ съ коринкою и изжарившимися жеребейками.

ПРАВИЛО 152.

Протертой гороховой супъ съ жаренымъ хлѣбомъ.

Сей гороховой супъ во всемъ сходно варится какъ и объявленной въ правилѣ 151, только гораздо пожиже, потомъ бѣлаго хлѣба нарѣзать жеребейками и нажарить, гороховой супъ влить въ блюдо, а жареной хлѣбъ не большими кучками покласть кругомъ блюда по краямъ, и нѣсколько его посыпь и по гороховому супу. Кто охотникъ до луку, для того можно мѣлко рѣзанаго луку изжарить въ коровьемъ маслѣ и напослѣдокъ туда же положить. Также селлереи и петрушки коренья мѣлко рѣзаныхъ и особливо до поспѣлости вареныхъ въ него положить; будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 153.

Гороховой супъ съ свинымъ саломъ по французскому манеру.

Горохъ и сало варятся вмѣстѣ до поспѣлости; по семъ горохъ протереть, но не очень густо; по семъ селлереи, пурею, моркови, петрушки коренья изрѣзавъ черенками, или ломтиками, и обѣля или взваря въ водѣ одинъ разъ съ нѣсколькими рублеными кервелемъ и щавелемъ въ протертой горохъ положить

и варить до поспѣлости; а когда надобно, то и присолить: по семъ подсушеныхъ на ростѣ булочныхъ ломтиковъ въ чистомъ гороховомъ или мясномъ супѣ намитонировать, и вылить на нихъ гороховой супъ, да обложить вареным спекомъ или свинымъ саломъ.

ПРАВИЛО 154.

Похлебка съ бѣлыми Турецкими бобами.

Бобы чисто выбрать и наливъ холодною водою на огонь поставить: а какъ они варятся, то положить туда же хорошенькой пучокъ травокъ съ лучшимъ кусочкомъ свинаго подчеревка, которой напередъ должно гораздо вымочить и очистить, и дать всему тому исподоволь вариться; а какъ напримѣръ вполы поспѣетъ, то можно мѣлко рѣзаной селлерей, пурею и петрушки коренья, туда же положить. Естьли похлебка очень чиста будетъ на нихъ, то сдѣлать не много бѣлой подпальной муки и положить въ похлебку, такъ и будетъ она хороша. Также сѣраго гороху похлебка симъ образомъ варится. Можно же сѣрой горохъ и бѣлые бобы сперьва до поспѣлости варить, потомъ воду съ нихъ слить, и съ коровьимъ масломъ и рубленою петрушковою травою дать попрѣть, и такъ какъ огородный овощь употребить.

ПРАВИЛО 155.

Супъ съ блюм-колемъ, или цвѣткоπою капустою, и съ чиненою курицею, или телячьею грудью.

Приготовить чиненую курицу по правилу 56, или 57, а чинить ее сырую, и можно такъ варить въ брайсѣ, или собственномъ ея соку по правилу 15 до поспѣлости; а ежели чинить жареную курицу, то надлежитъ ее додержать въ тортной сковородкѣ, или буде возмешь телячью грудь, то должно ее приготовить по правилу 55 и поспѣлою сдѣлать какъ похочешь, потомъ хорошую порцію блюм-колю (цвѣтковой капусты) по правилу 84 очистить, отварить и откинуть, чтобъ вода съ нее стекла, большіе кусочки оной положить въ широкую латку съ кускомъ коровьяго масла и немногимъ мяснымъ отваромъ, и дать такъ стоять. А мѣлочь, которая отъ большой капусты отвалилась, изрубить и истолочь мѣлко съ ка-

какимъ ни есть холоднымъ жаркимъ, горсть другую миндальныхъ ядеръ, съ двумя густо свареными яйцами, съ двумя по правилу 4 размочеными булками, все то намѣлко утолочь, потомъ положить въ какое ни есть судно, накатить хорошимъ мяснымъ супомъ, гораздо вымѣшать и варить, а послѣ процѣдить, и положить въ ту жижу понемногу соли и мушкатнаго цвѣту, то будетъ изрядной супъ; послѣ сего поджареныхъ на ростѣ булочныхъ ломтиковъ по правилу 113 не многимъ чистымъ мяснымъ отваромъ намитонировать; супъ, въ которомъ крупныя штучки цвѣтковой капусты приготовлены, можно на тотъ хлѣбъ вылить, что очень хорошо, а послѣ всего чиненую курицу, или иное, что къ сему приготовлено, положить на средину, обложить капустою кругомъ, и облить приготовленнымъ густоватымъ кулижемъ, то будетъ чрезмѣрно хорошій супъ.

ПРАВИЛО 156.

Чечевичная похлебка.

Чечевицу выбрать чисто, хорошенько вымыть и наливъ холодною мягкою водою поставить на огонь и дать мягко свариться. Потомъ взять ее на примѣръ: половину, и съ нѣсколькимъ коровьимъ масломъ растереть, и протереть сквозь рѣдкое сито или частое рѣшето, или прожать сквозь волосяное полотенцо: а какъ сіе сдѣлано будетъ, то положить туда же и достальную чечевицу, и обыкновенно присолить, такъ супъ и готовъ. Можно супъ сей подать съ чиненымъ карпомъ и печеными Зеэ-цунгами обложить; также шпекомъ (свинымъ саломъ), утками, зайцемъ, молодаго барашка заднею ногою, или грудью, чинеными и нечинеными какъ похочешь. Когда же съ уткою или барашковою ногою, или тому подобнымъ подавать, то супъ ихъ, въ чемъ они приготовлены, можно употребить въ ту же чечевичную похлебку.

ПРАВИЛО 157.

Браунколевая похлебка съ каштанами.

Брауноколь прежде хорошенько очистить, вымыть и мѣлко изрубить, потомъ хорошій кусокъ коровьяго масла положить въ котликъ и разгорячить; поло-

ложить въ него хорошихъ ложки двѣ муки, и гораздо мѣшать, а послѣ и рубленую капусту туда же положить, и дать тому прежде такъ на огнѣ гораздо попрѣть и прилѣжно мѣшать; по семъ хорошаго мяснаго отвару сквозь сито на нее накапать, соли и цѣлыхъ луковицы двѣ туда же положа до поспѣлости варить, потомъ нарѣзать очищеныхъ каштановъ въ маленькие жеребейки: а какъ скоро поспѣетъ капуста подавать, то положить ихъ въ нее, чтобъ они разъ другой съ нею вскипѣли; и буде капуста не довольно густа будетъ, но еще водяною усмотрится, то прибавь въ нее еще бѣлоподпальной муки, такъ и будетъ хороша, и можно съ нею подать, что похочешь. Когда мяснаго отвару не случится, то взять половину овсяныхъ, а другую ячныхъ крупъ, и сварить кашицу, процѣдить сквозь сито, и въ той жижѣ варить капусту. Тажке очень хорошо.

ПРАВИЛО 158.

Похлебка съ ячменною крупою.

Взять половину овсяной, а другую ячной крупы, и варить кашицею, пока нарочито густовата станетъ; потомъ процѣдить сквозь ситку и съ кусочкомъ коровьяго масла присоля, мѣлко рѣзаною цитронною коркою, сахаромъ, изюмомъ и коринкою, толченою корицею и кардамономъ и немногимъ бѣлымъ виноградным виномъ подварить; а какъ ее подавать, то подболтать двумя яичными желтками, да жеребейками нарѣзанымъ бѣлымъ хлѣбомъ, калачемъ и въ маслѣ обжаренымъ супъ посыпать, также и края блюда обложить.

ПРАВИЛО 159.

Водяный супъ.

Положить нѣсколько ломтиковъ на ростъ поджаренаго и сухо высушенаго хлѣба связочку петрушечной травы, и мѣлко рѣзанаго петрушковаго коренья, также кусочикъ коровьяго масла и немного соли, въ какое ни есть судно, налить горочею водою, и такъ варить, пока все мягко станетъ, а послѣ процѣдить и опять взварить, чтобъ супъ горячь былъ, парою

яичныхъ желтковъ, съ рубленою петрушковою травою подправить, такъ и хорошъ.

ПРАВИЛО 160.

Супъ называемый саго ().*

Саго должно теплою водою нѣсколько разъ хорошенько вымыть, а по пропорціи и разсужденію нѣсколько и кипятку на него взлить. Его должно подолѣе варить и часто мѣшать, а съ самаго начала варенія нѣсколько цѣльной корицы, и съ цѣлаго цитрона верьхнюю корку туда же положить; а какъ онъ мякокъ станетъ и густо выпрѣетъ, то положи въ него столько сахару и краснаго винограднаго вина, чтобъ гораздо сладокъ и крѣпокъ быть могъ, а съ онымъ еще немного поварить, чтобы хорошій густоватой супъ былъ. А буде угодно, то немного и присолить, такъ и будетъ хорошъ. Подаютъ же его съ поджареными на ростѣ булочными ломтиками, съ сухарями или сахарными лепешечками.

ПРАВИЛО 161.

Анисовой супъ съ свѣжимъ пахтаніемъ.

Сперва варить пахтанье съ тертымъ сушенымъ ржанымъ хлѣбомъ и съ хорошею горстью анису, чтобъ было нарочито густо, а послѣ сквозь сито протереть; по семъ влить туда добрую порцію самыхъ лучшихъ молочныхъ снимковъ, положить понемногу сахару, толченой мѣлко корицы и соли, и дать всему вмѣстѣ еще одинъ разъ вскипѣть. А когда похочется, то можно желткомъ другимъ яичнымъ подболтать, и коринки приложить.

ПРАВИЛО 162.

Вишневый супъ.

Выбрать изъ свѣжихъ вишенъ косточки вонъ, косточки съ ядрами истолочь, потомъ сдѣлать красной подпальной муки, толченыя косточки въ нее положить и немного горячей воды наливъ, дать повариться, а послѣ процѣдить, процѣженое вылить на вишни, и смѣшавъ воды съ виноградным виномъ прибавить туда же сколько потребно. Также положить сахару, ци-

(*) Саго.

цитронной корки, корицы и кардамону, дать всему вмѣстѣ повариться и съ поджареным хлѣбомъ подать. Можно сей супъ въ жаркіе лѣтніе дни и холодный подавать.

ПРАВИЛО 163.

Супъ изъ сухихъ вишенъ.

Сухія вишни должно сперва съ немногою водою варить, а потомъ, напримѣръ: половину ихъ взять и мѣлко изтолочь, послѣ того сдѣлать красной подпальной муки, положить въ нее толченыя вишни, мѣшать гораздо, и наливъ немного кипятку воды, еще поварить и процѣдить, сіе процѣженное вылить въ другую половину вишенъ и прибавя виноградного вина, сахару, цитронной корки, толченыхъ, корицы и кардамону, сдѣлать какъ и предписанныя вишни, все сіе вмѣстѣ еще поварить и также съ поджареным хлѣбомъ подать.

ПРАВИЛО 164.

Винный супъ съ горкою тертаго хлѣба.

Натереть прежде хорошую часть сушенаго ржанаго хлѣба, а буде похочешь, то нѣсколько и бѣлаго съ нимъ, дать ему въ коровьемъ маслѣ попрѣть и пожариться, напослѣдокъ положить туда немного толченаго или тертаго сахару, а по семъ, какъ онъ еще горячь, сжать на суповомъ блюдѣ горкою; по семъ взять двѣ части виноградного вина, а третью часть воды, и съ сахаромъ, толчеными корицею и кардамономъ взварить, и подболтавъ столькими яичными желтками, сколько ихъ потребно, наливъ въ блюдо со сдѣланною горкою подать. Можно такимъ же образомъ и изъ пива супъ сдѣлать, и коринку въ нихъ класть, а горку въ доль изрѣзаными чищеными миндальными ядрами утыкать.

ПРАВИЛО 165.

Прунельлевый супъ.

Прунельли (*) рѣжутся тонко и продолговато, положить ихъ въ горшокъ и нѣсколько налить на нихъ

(*) Прунельли, или брунельли и бринельли называются сухіе особаго лучшаго роду растущіе во Франціи въ провинціи Бринвольской сливы, которые тамъ лупятъ, косточки ихъ вынимаютъ,

нихъ воды, также мѣлко рѣзаной цитронной корки, толченыхъ корицы и кардамону, сахару, коринки положить, и все вмѣстѣ проварить, напослѣдокъ немного виноградняго вина, и по препорціи не очень много красной муки подложить; чтобы не такъ водяны казались; по семъ все вмѣстѣ еще немного поварить, и съ поджаренымъ хлѣбомъ подать. Можно и булочныя ломтики на ростѣ поджаря и на нихъ супъ наливши подать.

ПРАВИЛО 166.

Похлебка съ перлопою крупою и ренскимъ пиномъ.

Перловую крупу надлежитъ сперва въ водѣ мягко и густовато сварить, потомъ виноградняго бѣлаго вина, чтобъ довольно крѣпко было; напримѣръ на полфунта крупъ можно кварту вина взять, да мѣлко сѣченой цитронной корки, толченыхъ корицы и кардамону, сахару, чтобы довольно сладко было, кусочикъ масла коровья, соли, и чисто вымытой коринки, все вмѣстѣ туда положить и варить, чтобъ опять густовато стало и припрѣло, а наконецъ желткомъ другимъ яичнымъ подтереть, то и хорошо. Коринку должно послѣ всего въ супъ класть, чтобы супъ отъ нее не черенъ былъ.

ПРАВИЛО 167.

Тимонный супъ.

Приготовить хорошую часть тертаго мѣлко или крупно, какъ пожелаешь, хлѣба, и съ немногою водою и коровьимъ масломъ варить его съ тимономъ нѣсколько густовато, а послѣ протереть, виноградняго вина, сахару, корицы, коринки, и съ цѣлаго цитрона корку кусочками туда же положить, и со всѣмъ тѣмъ поварить: послѣ сего по пропорціи супа нѣсколькими яичными желтками подправить и подать. Такимъ же образомъ можно и съ пивомъ сдѣлать.

ПРАВИЛО 168.

Цитронный супъ.

Сварить бѣлаго хлѣба въ водѣ съ кусочкомъ коровьяго масла, чтобы нарочито густо было и послѣ сквозь

маютъ, и высуша поклавши въ ящики развозятъ въ другія дальныя мѣста и государства, подъ именемъ нынѣ называются уже и всякія сухія сливы и квитцы.

сквозь частую цѣдилку протереть, а потомъ виноградняго бѣлаго вина, сахару, и мѣлко тертой цитронной корки туда же положить, поварить съ тѣмъ и подболтать яичными желтками, то и готовъ.

ПРАВИЛО 169.

Кардамонной супъ.

Дѣлается также, какъ и предписанный цитронный супъ, только что нѣсколько побольше толченаго кардамону и корицы съ тертою цитронною коркою въ него кладется; а какъ напослѣдокъ яичными желтками подтирается, то можно и бѣлокъ яичный туда же употребить, который прежде подлежитъ прутикомъ гораздо бить, чтобъ вспѣнился, и послѣ свареный супъ на поджареные ва ростѣ булочные ломтики вылитый подать.

ПРАВИЛО 170.

Цитронной супъ, или цитронной кремъ, который холоднымъ подается.

Разбить 12 яицъ бѣлки съ желтками въ мѣстѣ въ горшкѣ, потомъ обтереть съ трехъ цитроновъ мѣлко корку, сокъ чисто выдавить, и положить то вмѣстѣ въ яйцы, но чтобъ зеренъ или сѣмянъ цитронныхъ тутъ не было; по семъ съ бутылку бѣлаго винограднаго вина, сахару столько, чтобъ довольно сладко было, и немного толченаго кардамону туда же положить, а послѣ поставя на огонь толстенькимъ прутичкомъ непрестанно быть, пока все густо станетъ, и тотъ часъ вылить въ какое судно похочешь. Ибо онъ скоро отворожится или отскочитъ отъ него жижа. Можно сіе вмѣсто супа или другаго чего подать. Сіе есть очень изрядное кушанье.

ПРАВИЛО 171.

Сорочинскаго пшена цвѣты или мука, а по россійски лучше назвать кисель въ формы налитный.

Взять на фунтъ сорочинскаго пшена муки, напримѣръ канну молока. Молоко поставить на огонь, чтобъ кипѣло, муку смѣшай съ немногимъ холоднымъ молокомъ и розовою водою, положи въ кипячее моло-

ко

ко не множко соли, сахару и съ одного цитрона обтертую корку, и тотъ часъ въ него же клади разведеную молокомъ и розовою водою муку понемногу, непрестанно мѣшая; также можно съ самаго начала положить въ то молоко, которое станетъ вариться, цѣльной корицы, а послѣ, какъ поварится, опять ее вынуть; кисель варить должно непрестанно мѣшая, пока поспѣетъ и густъ станетъ, чтобы не пригорѣлъ, послѣ въ каменныя формы, которыя прежде должно водою намочить, разлить и застудить. А какъ его подавать на столъ, то убрать чисто вымытою коринкою, и подлить разведенымъ съ сахаромъ бѣлымъ виноградным ъ виномъ, или съ свѣжими сливками какъ похочешь.

ПРАВИЛО 172.

Супъ изъ пшена сорочинскаго съ виноградным ъ виномъ.

Варить пшено прежде въ водѣ, чтобъ густовато было, потомъ влей въ него бѣлаго виноградного вина, также положить мѣлко изсѣченой или тертой цитронной корки, соли, сахару, толченыхъ корицы и кардамону съ кусочкомъ коровьяго масла, и еще дать немного всему вмѣстѣ повариться, а наконецъ желткомъ другимъ яичнымъ подправить. Такимъ же образомъ можно и крупно молотое сорочинское пшено варить; но сперва должно его смѣшать съ водою, а потомъ по немногу класть въ кипятокъ; ибо безъ того оно все вмѣстѣ слѣпится, и во время варенія непрестанно мѣшать, ибо скоро можетъ пригорѣть. Можно же въ него и коринку класть, а наконецъ желтками яичными подправлять, то и будетъ хорошо.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ

О ВСЯКОМЪ ДИКОМЪ И ДВОРОВОЙ СКОТИНЫ МЯСѢ, ТАКЖЕ ДИКИХЪ И ДВОРНЫХЪ ПТИЦАХЪ.

ПРАВИЛО 173.

О говядинѣ, и въ первыхъ о пареніи штуки свѣжей говядины обыкновенно просто, и о перемѣнахъ ея.

Говядина обыкновенно варится до поспѣлости съ хорошею связочкою травъ, парою корешковъ, чтобъ отъ нее хорошій супъ или бульіонъ (отваръ) получить, а послѣ можно ее сдѣлавъ, подать съ горчицею, или вареным хреномъ, съ рѣзаною въ тоненькіе ломтики и штофаною морковью, съ штофанымъ сафой-колемъ, или съ чиненою по правилу 78 бѣлою кочанною капустою, или съ цвѣтковою капустоюжъ по правилу 84. Съ соусомъ гахъ по правилу 38. Съ жидкимъ рагу по правилу 53. Съ бѣлымъ и темнымъ робертовымъ соусомъ по правилу 20 и 21. Или же съ другимъ какимъ соусомъ, къ чему соизволишся.

ПРАВИЛО 174.

Паннированная или хлѣбомъ окладенная говядина.

На сіе взять надлежитъ штуку мяса, чтобы сверху былъ жиръ, большую, какая потребна, и отварить ее просто, чтобъ и отваръ ея употребить можно было; потомъ натереть хорошую часть сушенаго ржанаго хлѣба и калача, смотря по пропорціи, сколь велика штука говядины, примѣшай въ тертый хлѣбъ сахару и толченой корицы: какъ мясо поспѣетъ, то вынувъ его вонъ положищь въ тортовую сковороду, смѣшаный хлѣбъ намочить немногимъ разтопленымъ коровьимъ масломъ и жиромъ говяжьимъ снятымъ съ отвару, и на полпальца толщиною облѣпивъ около говядины запечь; по семъ подъ говядину подлить немного такогожъ жиру, съ отваромъ, на самый вольный жарокъ поставить; но накрышкѣ нѣсколько пожарчае имѣть огонь, чтобъ положенное въ сковороду исподоволь гораздо румяно запеклось, то и хорошо.

После

Послѣ сего взять соусу подъ сію говядину изъ приготовленной смородины или вишневаго соку, такимъ образомъ: сдѣлать нѣсколько желто подпальной муки, влить въ нее соку, также понемногу воды и виноградънаго вина, и подваря при подаваніи на столъ подлить подъ говядину. Или соусъ изъ краснаго виноградънаго вина, т. е. взять краснаго вина и положить въ него побольше сахару, нѣсколько гвоздичекъ, цѣльной корицы, цитронной корки, лавровыхъ листочковъ и дать вариться по тѣхъ поръ, какъ станетъ густо становиться, а послѣ подлить подъ мясо, то и будетъ готово и очень хорошо.

ПРАВИЛО 175.

Паннированная или хлѣбомъ обмазанная середка или спинная часть съ ребрами.

Когда такимъ образомъ оленью середку готовить похочешь, то должна она жирна быть; а варить ее въ соленой водѣ съ лавровымъ листомъ, цѣльными луковицами и цѣльнымъ же перцомъ, и когда похочешь, то и съ можжевеловыми ягодами: а какъ поспѣетъ, то поступи съ нею въ прочемъ совсѣмъ такъ, какъ съ говядиною. При вареніи говядины соль и прочее здѣсь объявленное не употребляется для ея отвару, что идетъ въ другія кушанья, къ которымъ оная здоба не прилична, а въ прочемъ, буде отваръ ея ни во что не употреблять, то и ее съ ними варить не худо же.

ПРАВИЛО 176.

Паннированный или хлѣбомъ обмазанный спиной окорокъ.

Его надлежитъ такимъ же образомъ варить, какъ и оленью спинную часть; а какъ поспѣетъ, то кожу съ него чистенько слупить, и во всемъ прочемъ поступить съ нимъ какъ выше объявлено. Тѣже самые соусы подливать, или можно же подъ него подлить сдѣланный по правилу 2 Робертовъ соусъ.

ПРАВИЛО 177.

Бифъ ала моде.

На сіе должно взять самую лучшую штуку мякоти изъ задней говяжьей ноги безъ жилъ и перепо-

нокъ, величиною большую или малую, какая потребна, бить ее гораздо, чтобъ мягка стала, потомъ нарочито долгимъ и толстовато изрѣзаннымъ свѣжимъ свинымъ саломъ сквозь продѣвать, а сало прежде надлежитъ солью съ перцомъ пересыпать; по семъ положить коровьяго масла на сковороду и подожечь его, чтобъ смугло стало, и въ немъ обѣ стороны мяса гораздо зажарить, чтобы также причернь была, а послѣ сего положить въ пространной котликъ или горшокъ, и столько на него налить воды, чтобы оно ею лишь покрылося, да положить туда же цѣльныхъ луковицъ, гвоздикою натыканныхъ лавровыхъ листовъ, немного цѣльнаго перцу, кусочикъ инбирю, и покрывъ исподоволь до поспѣлости варить: напослѣдокъ какъ мягко станетъ, то сдѣлай немного темной подпальной муки и ею подправь жижу, и буде супъ еще жидокъ будетъ, то поставь его на огонь пожарче, и дай столько выпрѣть, сколько надобно, и какъ густъ имѣть его похочешь, и буде потребно то присоли. Когда подавать на столъ станешь, то напередъ положи мясо въ блюдо, а послѣ соусъ процѣди на него сквозь цѣдилку, такъ и готово. Для охотниковъ можно его цитрономъ, ренсковымъ уксусомъ и немногимъ сахаромъ приправить. Такъ же хорошо, и будетъ отмѣнной. Но безъ сего кажется лучше.

ПРАВИЛО 178.

Мягкое или битое жаркое съ трифельнымъ () соусомъ.*

Битое мясо сперва немногимъ долго рѣзанымъ свинымъ свѣжимъ саломъ продѣвается, а потомъ въ немного сдѣланную по правилу 15 брайзу кладется и исподоволь въ ней варится до поспѣлости, надлежитъ его плотно закрывши держать, по семъ сдѣлать немного темноцвѣтной подпальной муки съ мѣлко рубленымъ лукомъ, и размоча напередъ въ горячей водѣ при-

(*) Трифели, или труфели земляные грибы, которые ростутъ безъ коренья шишками въ сухихъ мѣстахъ въ землѣ, а иногда немного и поверьхъ земли выходятъ. Имѣютъ весьма крѣпкой духъ, схожій на траву называемую по Латинѣ марумъ верумъ.

трифели туда же положить. Можно туда же класть по нѣскольку сморчковъ и шампиньіоновъ, потомъ немного самаго лучшаго отвару накатить, и со всѣмъ тѣмъ поварить, напослѣдокъ присолить и цитронной корки положить. При подаваніи на столъ положить прежде битое мясо въ блюдо, а послѣ симъ соусомъ облить, такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 179.

Битое говяжье мясо на вертелѣ жареное съ каперсовымъ соусомъ.

Битое мясо должно хорошенько и чисто наспиковать и на вертелѣ хорошенько и сочно жарить; потомъ темный или бѣлый каперсовый соусъ по правиламъ 27 и 28 сдѣлать. Можно каперсъ немного порубить, чтобы крупноватъ былъ, потомъ прежде соусъ вылить на блюдо, а потомъ хорошенько жаркое на него положить, такъ и готово. Можно сіе жаркое и съ предписаннымъ трифельнымъ, или и инымъ какимъ сдѣланнымъ соусомъ подать, каковыхъ въ первомъ отдѣленіи довольно находится.

ПРАВИЛО 180.

Темноцвѣтная говядина.

Взять хорошую штуку самой лучшей мякотной говядины, отъ задней ноги или ссѣку, или изъ другаго какого мѣста, сколь велика потребна, побить ее хорошенько и продернуть свинымъ саломъ, потомъ въ брайзѣ по правилу 15 съ разными мѣлкими травками учредить и показаннымъ образомъ до поспѣлости привесть. А какъ скоро мясо поспѣетъ, то должно его на большомъ огнѣ еще погуще уварить или упарить, чтобы говядина получила темножелтый цвѣтъ, и совершенно поспѣла и мягка была; по семъ вынуть мясо, и слить на оставшую въ томъ суднѣ, въ которомъ оное мясо готовилось, гущу, на травы и прочее, что туда кладено было, нѣсколько муки, и дать съ нею еще на вольномъ жарку немного постоять, но такъ, чтобы не пригорѣло; по семъ нѣсколько хорошаго отвару прибавить, сколько къ соусу потребно, а когда похочешь, и кто любитъ, то можно немного рокумболю туда же положить, и съ нимъ

еще гораздо поварить, послѣ процѣдить сквозь ситку; по семъ положить вынутое мясо опять въ процѣженой соусъ, и еще съ нимъ нѣсколько на вольномъ жару поварить, то будетъ очень пріятно видомъ и хорошо вкусомъ. Можно же на вышеписанную говядину и темноцвѣтной каперсовой соусъ по правилу 27 сдѣлать и обжаривъ ломтикъ другой окорочной ветчины въ коровьемъ маслѣ, а послѣ изрѣзавъ жеребейками сверьхъ ими посыпать, то будетъ отмѣнная, и очень хорошая. Или иной какой соусъ похочется сдѣлать.

ПРАВИЛО 181.

Фаршированная темноцвѣтная говядина съ рагу изъ молодыхъ голубей.

На сіе должно взять штуку самолучшей говядины изъ нутри ссѣка безъ жилъ и перепонокъ, и чтобъ она нѣсколько толстовата была, приготовить ее вышеписаннымъ же образомъ въ брайзѣ; а въ то время, какъ она станетъ вариться, приготовить мѣлочной жирной рагу, изъ изрѣзанныхъ въ мѣлкія штуки молодыхъ голубей и изъ нѣсколькихъ другихъ мѣлочей, какія случатся, по правилу 53. А какъ говядина поспѣетъ, и должно ее подавать, то вынувъ изъ судна, въ которомъ варилась, положить въ блюдо, и вырѣзать изъ средины хорошую штуку вонъ, вылить туда рагу, а съ вырѣзаной штуки мяса срѣзать верхушку, на примѣръ: въ полпальца толщины и накрыть ею опять; по семъ тертымъ хлѣбомъ, солью и мѣлко рубленою петрушкою посыпать, въ тортной сковородѣ или разкаленою желѣзною угольною лопаткою краску придать, такъ и хорошо. Надлежитъ рагу самымъ кипяткомъ въ мясо влить, и должно все сіе предъ самымъ подаваніемъ на столъ дѣлать. Естьли же похочется немного особаго соусу подъ сіе мясо сдѣлать, то сдѣлай, какъ прежде объявлено. То сдѣлай какой ни есть, кромѣ только каперсоваго.

ПРАВИЛО 182.

Говядина по аглински сдѣланная.

На сіе должно взять называемый зазорный кусокъ такой величины, какой потребенъ, и сварить просто

до поспѣлости, да взять сморчковъ, шампиньіоновъ, нѣсколько анчофишей, рубленой петрушешной травы, ломшикъ другой окорочной ветчины, которую прежде должно немного поваришь или въ коровьемъ маслѣ пожаришь, а потомъ все вмѣстѣ мѣлко изрубишь, и по правилу 38 кислый гахе сдѣлать. Когда мясо поспѣетъ, то положишь его на блюдо, облей кислымъ гахеемъ, который прежде должно нѣсколько густоватымъ сдѣлашь, а послѣ еще тертымъ хлѣбомъ посыпать, и въ тортной сковородѣ запечь, чтобъ цвѣтъ получило; по семъ оставшій соусъ сдѣлай нѣсколько пожиже, слей изъ подъ мяса жиръ долой, буде же блюдо мало, которое въ тортной сковородѣ стояло, то переложи на другое и вылей оставшій соусъ съ сокомъ изъ цѣлаго лимону на сіе; то будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 183.

Говядина съ мозгомъ говяжьимъ.

Говядину одною штукою сваришь, чтобъ поспѣла, потомъ мозгу говяжьяго изрубишь мѣлко и съ тертымъ хлѣбомъ, кусочкомъ масла коровьяго, коринкою, мушкатнымъ цвѣтомъ и нѣсколькимъ хорошимъ мяснымъ отваромъ немного приварить, а послѣ мясо облишь.

ПРАВИЛО 184.

Говядина съ соусомъ.

Штуку говядины какую хочешь свари просто до поспѣлости, потомъ сдѣлать по правилу 16 гораздо темной подпальной муки, положи туда же нѣсколько крушками изрѣзанаго луку, лавровыхъ листочковъ и вѣточки двѣ тиману, потерешь оное гораздо на угольѣ, а послѣ нѣсколько свѣжихъ сливковъ, хорошаго отвару и немного ренсковаго уксусу туда же влишь, и все то съ кусочкомъ коровьяго масла поваришь и сквозь шерстяной платокъ или частое сито процѣдишь, чтобъ густоватой соусъ получишь; а какъ мясо подавать, то соусъ подогрѣть и облишь имъ говядину, такъ и будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 185.

Портустъ.

Взять такой величины ребреную часть говядины, какая потребна, и нѣсколько свиныхъ ногъ и ушей,

ягнячьихъ хвостовъ или ягнячью грудь, которое изрубить должно въ порядочные кусочки, все сіе порознь сварить до поспѣлости, потомъ бѣлой кочанной и сафою капусты нарѣзать четвертинками, въ водѣ съ солью немного поварить; но чтобы не очень мягка была, а послѣ простудить, воду изъ ней чисто выжать, каждую штуку толстою ниткою обвертѣть, по семъ мукою кругомъ обсыпать, и со всѣхъ сторонъ въ подозженомъ маслѣ обварить, чтобъ зарумянилась, потомъ моркови нарѣзать хорошенько долгонькими штучками, и въ полъ поспѣлости сварить, и хорошенько очистить, свиныя ноги, каждую въ доль на двое разрѣзать, свиныя уши также помѣлче изрѣзать, и все сіе въ большую кастрюлю или другой какой сосудъ покласть, говядины въ средину, а прочее все съ огороднымъ растѣніемъ и свѣжими сосисками хорошенько кругомъ ея обкласть, да еще немного желтоподпальной муки сдѣлать, съ толченою гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ, немногоюжъ солью, нѣсколькимъ хорошимъ отваромъ туда же положа закрывши поварить, пока все совершенно поспѣетъ и мягко станетъ. Должно иногда кастрюлю потрясать, чтобы къ ней не пригорѣло; а какъ подавать: то положи опять говядину середи блюда, а прочимъ кругомъ ея порядочно обклади, сосиски кусочками изрѣжь, и также кругомъ или поверхъ говядины поклади, какъ лучше способно будетъ; естьли же соусъ очень крошковатъ будетъ, то процѣди его сквозь цѣдилку на то, то и будетъ очень хорошее и деликатное кушанье.

ПРАВИЛО 186.

Топяжье мягкое или битое жаркое съ огурцами.

Говядину битую можно мѣлко нашпиковать и на вертелѣ спѣло ужарить, или долгимъ жиромъ продѣть, и въ брайзѣ приспѣть, какъ выше сего въ правилахъ 178 и 179 объявлено, потомъ сдѣлать немного желтоподпальной муки съ мѣлко рубленымъ лукомъ и положить туда же мѣлко изрѣзанныхъ лупленыхъ свѣжихъ огурцовъ, и дать на вольномъ жару хоро-

хорошенько попрѣть, потомъ наливъ на сіе хорошаго супу или мяснаго отвару поварить, чтобъ былъ густоватый соусъ; напослѣдокъ понемногу ренсковаго уксусу и перцу туда же положить, такъ и будетъ хорошо. Буде мяснаго отвару или супу не случится, то можно изъ битаго мяса по правилу 19 немного и изъ жаркаго супцу сдѣлать, или подливки безъ жиру изъ брайзы къ огурешному соусу взять. Также можно въ зимнее время въ росолѣ приготовленные по правилу 107 огурцы въ такой соусъ употреблять.

ПРАВИЛО 187.

Красная говядина съ каперсовымъ или сардельнымъ соусомъ или съ другимъ какимъ похочешь соусомъ.

Взять штуку говядины, какая похочется, а чтобъ отъ нее отваръ получить, то должно ее прежде до полуспѣлости сварить, а послѣ въ брайзѣ по правилу 15. доварить, по семъ красной каперсовой соусъ по правилу 29. на нее сдѣлать, такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 188.

Фаршированные говяжьи языки съ желтымъ цитроннымъ соусомъ.

Говяжьи языки сперва сварить, чтобъ поспѣли, а какъ они еще горячи, то кожу съ нихъ снять, потомъ каждый въ доль на двое разрѣзать и хорошій мѣткой фаршъ съ нимъ сдѣлать по правилу 8. и каждую половинку языка имъ на палецъ или на полтара обмазать и запечь кругомъ, чтобы каждая половина на цѣлый языкъ походила, потомъ теплымъ ножемъ сверху пригладить и послѣ опять кудрявенько изнаметить; потомъ въ тортную сковородку положить и подлить по немногу топленаго жирку и супцу или отвару, чтобъ языки тверды и деревенѣлы не были: по семъ съ низу на самомъ легонькомъ жарку держать, а съ верху гораздо побольше жару имѣть, чтобъ они поспѣли, и темножелтый цвѣтъ имѣли; послѣ же сего сдѣлать желтый цитронный соусъ по правилу 36. или бѣлый или и самый темный цитронный соусъ, или же иной какой похочешь, на нихъ сдѣлать.

ПРАВИЛО 189.

Говяжьи языки съ темноцвѣтною обливкою.

Языки просто въ соленой водѣ сварить, кожу съ нихъ снять и вдоль разрѣзать, по семъ немного коровьяго масла на сковороду положить и желто поджечь, языки съ обѣихъ сторонъ темноцвѣтно въ немъ поджарить, а послѣ темноцвѣтную обливку по правилу 18. сдѣлать, и ею ихъ облить, такъ и хорошо.

ПРАВИЛО 190.

Говяжьи языки съ сукадомъ. ()*

Говяжьи языки такимъ же образомъ приготовь, какъ объявлено, потомъ сдѣлай немного темной подпальной муки съ рубленымъ лукомъ, и положи туда же хорошую часть жеребейками или тоненькими ломтиками нарѣзанаго сукаду, коринки, лимону, гвоздики и сахару, по немногу ренскаго и воды и соли, сіе все сварить темноцвѣтнымъ густоватымъ соусомъ, а послѣ облить имъ языки, то будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 191.

Говяжьи языки съ шипошниковыми ягодами.

Языки ксему такимъ же образомъ, какъ и вышеобъявлено, приготовляются, и съ обѣихъ сторонъ темноцвѣтно поджариваются, потомъ свѣжихъ или сухихъ, какіе имѣться будутъ, шиповниковыхъ ягодъ взять, варить ихъ въ водѣ до мягка и густо, и процѣдить сквозь сито, чтобы было какъ густой соусъ или жидкое тѣсто, потомъ сколько надобно положить сахару, толченой корицы, лимонной корки, ложки двѣ ренскаго вина и немного коровьяго масла, сіе все вмѣстѣ еще немного поварить. А какъ подавать на столъ, то наливать его на блюдо или въ низъ подъ языки или обливать ими языки, то будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 192.

Говяжьи языки съ процѣженными яблоками.

Взять хорошую часть чисто облупленныхъ яблокъ, упарить ихъ густо и очень мягко, и протереть сквозь цѣдилку, потомъ оныя съ сахаромъ, тол-

(*) Сукадъ или цукадъ, вареная въ сахарѣ и высушеная привозная изъ за моря большихъ цитроновъ корка.

толченою корицею, и не большимъ кусочкомъ коровьяго масла еще немного подварить, и вылить на блюдо, а послѣ на нихъ по вышеписанному же усмаженыхъ говяжьихъ языковъ положить и подать на столъ, такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 193.

Говяжьи языки съ крыжберсенемъ.

Языки такимъ же образомъ темноцвѣтнымъ видомъ усмаживаются, а послѣ сдѣланнымъ по правилу 101. крыжовникомъ подливаются, или сверху обливаются.

ПРАВИЛО 194.

Спикованные говяжьи языки съ кислымъ дусомъ.

Какъ языки сварятся и кожа съ нихъ очищена будетъ, то ихъ не много попростудить должно; а прежде нежели они со всѣмъ простынутъ и окрѣпнутъ въ доль разрѣзать, и обѣ круглыя стороны чистенько наспиковать, а плоскими сторонами привязать къ вертелю и жарить, чтобъ темножелтый цвѣтъ получили, потомъ взять съ хорошую бутылку краснаго винограднаго вина, влить въ глиняной муравленой горшокъ, и съ хорошею частью сахару, цѣльной корицею, гвоздикою, лавровымъ листомъ и цитронною коркою варить до густа, а послѣ вылить въ блюдо, языки туда же положить спикованными сторонами въ верхъ, то будутъ они имѣть весьма пріятный видъ и хорошій вкусъ.

ПРАВИЛО 195.

Спикованные говяжьи языки со спинатомъ.

Сперва языки такимъ же образомъ приготовить, какъ и выше объявлено, потомъ спинатъ сдѣлать по правилу 89, положить на блюдо и на него языки положить спикованными сторонами въ верхъ, то и хорошо.

ПРАВИЛО 196.

Говяжьи языки съ яблоками и миндалемъ.

Сперва языки просто сварить и кожу съ нихъ очистить, въ доль разрѣзать, и въ подожженомъ коровьемъ маслѣ цвѣтъ имъ придать, потомъ взять по разсмотрѣнію кислыхъ красныхъ яблокъ, и нѣсколько горстей облупленнаго миндалю, обѣ оныя вещи

изрѣзать долгенькими штучками, потомъ сдѣлать немного темноподпальной муки, и рѣзаные яблоки и миндаль, также коринки, сахару, толченой гвоздики, ренсковаго уксусу, винограднаго вина и воды туда же положить и поварить, такъ будетъ очень хорошо, на послѣдокъ языки положить на блюдо и онымъ ихъ облить, то и готово.

ПРАВИЛО 197.

Меритонъ изъ говяжьихъ языковъ и окорока.

Сперва должно самой лучшій деликатно свареной копченой окорокъ и свѣжій свареной же говяжій языкъ въ запасъ имѣть, у горячаго языка кожу долой снять, а послѣ его простудить, а послѣ въ ломтики изрѣзавъ румяненько поджарить, потомъ сдѣлать на блюдѣ закраины изъ подпальнаго водянаго тѣста, столь высоки, какъ напримѣръ кому покажутся довольными быть, по правилу 72. Тѣсто должно быть самое крутое; оныя закраины должно прежде противъ огня или въ тортной сковородѣ позасушить, а между тѣмъ сдѣлать хорошій обыкновенной кулишъ по правилу 14, которой бы нѣсколько густоватъ былъ, а какъ онъ готовъ и процѣженъ будетъ, то положить въ него по немногу шампиньіоновъ, сморчковъ, трифелей, и что еще найдется, сіе все еще подержавъ на огнѣ помѣшать и простудить; потомъ положить сперва на низъ въ блюдо немного кулишу, а на него слой языка, на него опять немного кулишу, а на него слой рѣзанаго ломтиками окорока, и такъ клади слой на слой, пока блюдо полно станетъ, сверьхъ же всего того, чтобъ послѣдній кулишъ былъ на полпальца толщины; по семъ должно мѣлко тертаго и просѣяннаго хлѣба на сковородѣ красно поджарить или подрумяненый сухарь взять и тѣмъ истолокши или изтерши на верьхъ потолще насыпать, а сверьхъ того тонко нарѣзаннымъ ломтиками коровьимъ масломъ укласть, и въ тортной сковородѣ запечь, чтобъ хорошая румяная корка сдѣлалась, подъ низъ огня больше подкладывать не должно, какъ только, чтобъ прогорячилось, но не варилось, то и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 198.

Меритонъ изъ телячьихъ и другихъ мелочныхъ вещей.

Взять телячьихъ, артишоковыхъ столбцовъ, молодыхъ барашковъ или ягнячьихъ ножекъ, шампиніоновъ, сморчковъ, пару жареныхъ молодыхъ голубей изрѣзанныхъ штучками, все хорошенько приготовить и очистить и сдѣлать изъ сего мѣлкой рагутъ по правилу 53. А какъ оный немного поварится, то выпустить нѣсколько личныхъ желтковъ, и съ молодыми сливками сбить и поправя тѣмъ рагутъ, снявъ съ огня простудить, между тѣмъ сдѣлать противъ вышеписаннаго закраины на блюдѣ, наблюдая высоту оныхъ противъ рагута сколько онаго будетъ, чтобъ его въ нихъ вмѣстить, потомъ вылить туда рагутъ и мѣлко тертыхъ, бѣлаго хлѣба и пармазану или другаго какого хорошаго сыру смѣшавъ пополамъ сверьху толстенько насыпать, и какъ предъ симъ объявлено запечь, то и готово. Совѣтуется же укладывать оное и маленькими устрицовыми пирожками, что также очень хорошо.

ПРАВИЛО 199.

Улья.

На сіе должно взять огородныхъ растѣній, какъ то моркови, рѣпы, капусты цвѣтковой и сафою, каждое изъ нихъ по ихъ роду хорошенько очистить и каждое же сварить, морковь и рѣпу порядочно въ долгинькіе череночки изрѣзать, капусту обѣляя, каждую частичку обвить вязочками, цвѣтковую капусту не должно очень мягко переваривать, потомъ должно же по парѣ свиныхъ рылъ и ушей особо сваря простудить, чисто очистить и мѣлко изрѣзать, потомъ сдѣлать нѣсколько темноподпальной муки въ большой кастрюлѣ, чтобъ всѣ вышеписанныя вещи могли въ нее вмѣститься и положить всѣ огородныя растѣнія въ подпальную муку, но чтобы онѣ всѣ на сухо обсякнуты были, а капуста выжата, а за ними и рѣзаныя свиныя уши и рыла накатить самымъ лучшимъ отваромъ, и проварить, а между тѣмъ иногда полегоньку, но проворно пошевеливать и повора-

чи-

чивать, чтобы не пригорѣло и кашею не сдѣлалось, между тѣмъ приготовить должно нѣсколько ломтиковъ фрикандору по правилу 77 и жареныхъ свѣжихъ калбасъ или сосисекъ, и нѣсколько кусочковъ карбонаду изъ ягнячьяго или телячьяго мяса; а какъ все то готово будетъ, и похочешь подавать на столъ, и улья по надлежащему присолена будетъ, то выкласть ее на блюдо и изрѣзанными въ штучки калбасами, да фрикандоромъ и карбонадомъ кругомъ и сверьху порядочно убрать и обложить, то и готово. Буде же можно хорошій кулишъ имѣть, и огородныя растѣнія вмѣсто подпальной муки съ нимъ сварить, то еще будетъ лучше и деликатнѣе.

ПРАВИЛО 200.

Гренадъ или граната изъ телячьяго мяса.

Взять телячью заднюю ногу, нарѣзать съ нее сперва нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ, наспиковать мѣлко на фрикандоръ, который сдѣлать по правилу 77, а изъ достальнаго оной ноги мяса сдѣлать самаго мѣлкаго и деликатнаго фаршу по правилу 7, который бы очень мѣлокъ, но не очень мякокъ былъ, потомъ должно рагу изъ мѣлкихъ вещей, какія случатся по правилу 53 сдѣлать и застудить, по семъ взять кастрюлю такою величиною, сколько гренаду умѣститься въ ней можно будетъ, обмазать стѣны ея и дно холоднымъ коровьимъ масломъ, положить на дно ломтикъ шпеку (свинаго сала): по семъ обложить углы спикованнымъ фрикандоромъ, спикованными сторонами къ кастрюлѣ, чтобъ послѣ скорѣе изъ кастрюли вышли, и обложить же всю кастрюлю въ мизинецъ толщиною приготовленнымъ къ сему фаршемъ, запечь оной, чтобъ былъ къ самымъ стѣнамъ кастрюли плотенъ и твердъ; по семъ положить туда рагутъ, но не весьма полну кастрюлю, а послѣ прикрыть все то плотно тѣмъ же фаршемъ и загладивъ поставить на низенькой треножной таганчикъ на уголье, накрыть крышкою, которая бы по кастрюлѣ въ пору была и на нее накласть уголья же, и такъ печь до поспѣлости; когда такъ печься и вариться станетъ, то надобно иногда кастрюлю потрясывать, что-

чтобы къ ней не пристало, а какъ подавать, то сперва должно посмотрѣть, что отстанетъ ли гренадъ отъ кастрюли, потомъ наложа вмѣсто крышки на кастрюлю блюдо и въ скорости оборотить верьхъ дномъ, кастрюлю снять, такъ гренадъ и останется на блюдѣ. Естьли же рагуша нѣсколько отъ дѣланія гренада останется, то можно его хорошимъ мяснымъ отваромъ или похлебкою нѣсколько пожиже развесть и дать вскипѣть, желткомъ другимъ яичнымъ подтереть, изъ одного свѣжаго лимона сокъ туда же выдавить и облить гренадъ, такъ и готово. Можно велѣть самыхъ маленькихъ обтертыхъ булочекъ напечь, корки у нихъ съ верху посрѣзать, мякишъ выбрать, наполнить мѣлкимъ рагушомъ, и сверху паки срѣзаными корками закрыть и фаршемъ съ яйцами прикрѣпить, чтобъ не развалились, потомъ ложки двѣ муки, два яйца, съ ложкою другою молока сбить, булки въ томъ обмочить или онымъ тѣстомъ ихъ обмазать, и въ горячемъ оттопленомъ маслѣ запряжить, и обложить ими гренадъ. Такъ же можно маленькими съ устрицами, мушелями, или съ раковымъ тѣломъ пирожками и тому подобнымъ обкладывать.

ПРАВИЛО 201.

Сіе есть правило такое, какъ изъ всякихъ приключившихся сырыхъ вещей хорошій фрикасе сдѣлать.

Когда фрикасе сдѣлать похочешь, изъ телятины ли, или изъ ягнятины, молодыхъ куръ, цыплятъ, голубей или другихъ какихъ приключившихся вещей, то изрубить или изрѣзать ихъ въ маленькія ровненькія штучки и по правилу 2 чистою водою разъ другой вымочить, а потомъ въ горячей водѣ немножко обтянуться или окрѣпнуть дать, но не очень твердо, ибо отъ того много силы ихъ или вкусу выйдетъ; по семъ положить кусочикъ другой коровьяго масла въ кастрюлю, или въ широкую глиняную латку, ломтикъ другой спеку (ветчиннаго сала), натыканаго гвоздикою луку, лавровыхъ листковъ, и буде похочется, маленькой пучокъ тиміану и базилики, мясо очистить и выжать, да туда же положить,

по-

посолить, и буде похочется, то немного й крупно толченаго мушкатнаго цвѣту, накрыть и на вольномъ жарку въ собственномъ ихъ соку прѣть дать, а иногда кастрюлю или латку потрясывать, чтобъ къ нимъ не пристало. Естьли же надобно будетъ, буде соку мало, то можно немножко кипячей воды прибавить, но беречись, чтобъ не пережидить; напослѣдокъ какъ поспѣетъ и подавать должно, то выпустить нѣсколько яичныхъ желтковъ, смотря сколько фрикасею, и разбей ихъ съ мѣлко рубленою петрушечною травою и ренсковымъ уксусомъ, и выливъ въ фрикасе тряси гораздо, пока яичные желтки заварятся и соусъ погустѣетъ, такъ и готово. Буде же соку или жижи въ фрикасе много, то должно его прежде нежели яичные желтки туда выльешь, на большой жаръ поставить, и до тѣхъ поръ вываривать, сколько имѣть похочешь. Такъ же должно и то наблюдать, когда желтки вольешь, чтобъ они не отворожились, ибо отъ того будетъ у фрикасе непріятный видъ, и для того должно гораздо трясть и больше съ ними на огонь не ставить, такъ и будетъ хорошо. Такимъ же образомъ и всякіе изъ сыраго мяса фрикасе дѣлаются.

ПРАВИЛО 202.

Какъ изъ всякаго холоднаго жаркаго фрикасе дѣлать должно

Холодное жаркое, какое бы оно ни было, то есть тѣлячье, молодаго барашка, каплуновое, индѣичье, утячье и голубиное, дичина или заяцъ, и все тому подобное обыкновенно въ фрикасе такъ готовится: естьли жаркое крупное, и имѣетъ въ себѣ толстыя и крѣпкія кости, то обрѣжъ съ него мясо крупными кусками, а послѣ изрѣжь то мѣлкими ломтиками. Буде же жаркое птичье, то изрубить его съ костьми въ мѣлкія ровненькія штучки, потомъ положить хорошій кусокъ коровьяго масла въ кастрюлю или на плоскую латку и подпали гораздо, чтобъ самымъ темножелтымъ цвѣтомъ стало, потомъ немножко мучки съ рубленымъ мѣлко лукомъ, лавровыми листками и крошенымъ жаркимъ, все вмѣстѣ туда

да

да положить, и надъ огнемъ прилѣжно трясть и жарить, по семъ маленько мяснаго отвару, а за неимѣніемъ онаго, горячей воды влить и немного поварить, по маленькужъ шампиньоннаго порошку, толченой гвоздики, мушкатнаго цвѣту тудажъ не худо положить, также цитрону и присолить; а какъ все то вмѣстѣ немного поварится съ потрясываніемъ иногда кастрюли, то яичными желтками съ ренсковымъ уксусомъ и рубленою петрушкою приправить, какъ и прежній, и такъ поступать со всякимъ холоднымъ жаркимъ.

ПРАВИЛО 203.

Какимъ образомъ изъ холоднаго жаркаго вообще обыкновенный рагутъ дѣлать должно.

Взять жаркаго какое прилучится, дворовой ли скотины или дичины, птичьяго или другаго какого, изрѣзать его или изрубить въ умѣренные и порядочные кусочки, но немного покрупнѣе какъ на фрикасе рубится, сдѣлать по пропорціи онаго хорошенькой подпальной муки, положить въ нее рубленаго луку, лавроваго листу и рубленое жаркое все вмѣстѣ, и надъ огнемъ нѣсколько разъ потрясть, потомъ немного соку изъ жаркаго вытекающаго, которой всегда на сіе въ запасѣ имѣть должно, съ немногоюжъ кипячею водою или мяснымъ отваромъ накатить, и съ тѣмъ варить до густоты, а буде надобно, то и присолить; на послѣдокъ лимоннаго соку туда же выдавить, хорошо къ сему и шампиньіонной порошокъ, такъ и готово. Естьли же во ономъ отмѣну сдѣлать похочется, то положить въ него мѣлко рубленыхъ анчофишей, а въ недостаткѣ оныхъ кусочикъ съ луковицею и немногимъ коровьимъ масломъ изрубленой сельди положить; она сдѣлаетъ тотъ часъ отмѣнной вкусъ. Можно же и съ мѣлко рубленымъ или цѣльнымъ каперсомъ отмѣну сдѣлать. Буде же рагутъ дѣлаться будетъ изъ заячьяго, рябчиковаго или тетеревинаго жаркаго, то для отмѣны можно въ него иногда варенаго смородиннаго или вишневаго соку положить, также краснымъ виномъ съ гвоздикою и сахаромъ приправить, и такъ будетъ все разными образы,

зы, какъ кому похочется. И такимъ образомъ можно изъ всякаго жаркаго по собственному своему изволенію рагушы готовить.

ПРАВИЛО 204.

Какъ всякое мѣлкое холодное жаркое, на примѣръ рябцы, тетерецы, кулики, дикія и домашнія утки и голуби, зайцы, каплуны и все тому подобное съ кулишемъ дѣлать должно.

Изрѣзать жаркое въ самыя мѣлкія ровненькія штучки, а самую мѣлочь, что съ большихъ его костей очистится, обще съ спинными костями, и что съ нимъ само отвалится, должно въ иготи истолочь; буде же такихъ ошурковъ мало прилучится, то должно немного какого ни есть мяса, сырато или варенаго илижъ и жаренаго, какое прилучится, особливо же ломтикъ другой и окорочной ветчины, и все сіе вмѣстѣ мѣлко изтолочь, потомъ сдѣлать хорошей подпальной муки, смотря по жаркому, положить въ нее рубленаго луку и лавровыхъ листковъ съ толчею, тереть то гораздо поставя на жаръ, по семъ самаго хорошаго краснаго бульіону или говяжьяго отвару, а въ неимѣніи обоихъ оныхъ не много горячей воды налить, но хорошая похлебка или отваръ лучше, также можно ломтикъ другой булки на ростѣ гораздо темно поджаря туда же положить; но буде ихъ туда класть, въ такомъ случаѣ должно меньше подпальной муки дѣлать, и такъ все то гораздо поварить, и сквозь шерстяное полотенцо процѣдить, то получишь изрядный кулишъ или густой темноцвѣтной крѣпкой супъ; но чтобъ не очень густъ и не жидокъ былъ, и въ семъ должно умѣренность глазами знать; посемъ положи въ него жаркое, и буде надобно то присоли, и покрывъ поставь на уголье, чтобъ только исподоволь прѣло, а не кипѣло, такъ и будетъ очень хорошо и деликатно. Кто же знаетъ и имѣетъ, то можно туда же по полуложкѣ зои (*) класть, тотъ будетъ пользу ея чувствовать.

ПРА-

(*) Зоя или цоя.

ПРАВИЛО 205.

О всемъ томъ, что а ла даубе варится.

Задняя телячья или молодаго барашка четверть и грудинки, также и все тому подобное, прежде должно гораздо бить, потомъ гораздо бѣло вымочить въ кипячей водѣ, твerденько обтянуть или заварить; а какъ изъ кипятка вынутся, то немного саломъ или коровьимъ масломъ помазать, а послѣ чистымъ платомъ гораздо вытереть, то будутъ они очень бѣлы и пригожи, потомъ проспиковать ихъ крупнымъ спекомъ (свинымъ саломъ). Сему же подобно и всякія птицы, какъ то гуси, калкуны, каплуны, утки и все тому подобное, по правилу 1, чисто и приборно заготовить, чтобы бѣлы и красивы казались, потомъ можно ихъ, буде похочется, спекомъ продернуть, птицы должно вязками. т. е. тоненькими веревочками обвертывать, чтобы они хорошую форму свою имѣли. А послѣ положить то, что а ла даубе варить хочешь, въ приготовленное такое судно, которое бѣло, и чисто варить, налить столько на ту кипятку воды, чтобы положенное покрыло, хорошую часть соли, полбутылки ренсковаго уксусу, и бутылку ренскаго вина; когда начнетъ вариться, то чисто пѣну снимать долой, и положить туда же цѣльнаго или горощчатаго перцу, инбирю, цѣлыхъ луковицъ, лавроваго листу, цитрону и садовыхъ травъ, какъ то шиміану, базилики, петрушки и сему подобныхъ связавъ вмѣстѣ, и со всѣмъ тѣмъ варить до поспѣлости; должно опасаться, чтобъ даубе какъ отъ посудины, въ которой станетъ вариться, или отъ специереи и травъ черна и немиловидна быть не могла, и для того вымазать тоненькую салфетку или полотенцо немного коровьимъ масломъ, и завернуть ту вещь въ нихъ прежде нежели на огонь поставится, такъ и будетъ бѣла и миловидна, что лучшимъ а ла даубе есть. У большихъ господъ подается оная вещь въ салфеткѣ. Можно ее холодную и горячую подавать, какъ похочется; а когда подавать ее на столъ холодную или горячую, то подать при ней и соусъ, который стоитъ въ правилѣ 51, въ особомъ суденкѣ;

естьли же даубе на блюдѣ безъ салфетки подавать, то должно около ея по больше петрушки обсыпать.

ПРАВИЛО 206.

Фаршированная или чиненая телячья грудинка съ каперсовымъ соусомъ и пряжеными кутлетками.

Какимъ образомъ телячью грудинку къ чиненію или фаршированію приготовлять должно, то стоитъ въ правилѣ 55, а какъ оную фаршировать, то въ правилахъ 7, и 8, находится; а какъ такимъ образомъ грудинка приготовлена будетъ, то скрѣпляется или заваривается она немного въ кипячей водѣ, и послѣ простуживается и спикуется мѣлко и порядочно, потомъ можно ее на вертелѣ жарить, или по правилу 15, въ брайзѣ усмажить до поспѣлости, какъ похочется, обое то хорошо, карбонадъ или кутлетки приготовить и изрѣзать по правилу 76. Потомъ ихъ нѣсколько часовъ въ ренсковомъ уксусѣ съ мѣлко рубленымъ лукомъ, лавровыми листами, гвоздикою и перцомъ мочить, или морить, кларъ или жидкое тѣсто, (растворъ) приготовить по правилу 66, потомъ кутлеткамъ дать чисто обсякнуть и по правилу 65, въ горячемъ оттопленомъ коровьемъ маслѣ запряживать; когда оттопленное масло разгорячится, то обмакивай обсякнутые кутлетки въ растворъ, клади на сковороду въ горячее масло одну за другою, сколько на сковороду уберется, и такъ все приготовленное перепряжь. Или другимъ образомъ, разбить нѣсколько яицъ, и бить, чтобъ они густоваты стали, и взять мѣлко тертаго сквозь решето просѣяннаго бѣлаго хлѣба, примѣшай въ него немного муки, обмачивай кутлитки въ яица и посыпай онымъ хлѣбомъ, и такъ пряжь въ горячемъ коровьемъ маслѣ, то уже очень хорошо; потомъ бѣлаго или темнаго соусу, по правиламъ 26, или 27, налить на блюдо и положить на него грудинку, а съ верху не обливать, и убравъ или облажа кругомъ пряжеными кутлетками подать на столъ, и такъ хорошо. Можно же мѣлкимъ рагутомъ, сдѣланнымъ по правилу 52, такую грудину обливъ подать, такъ не надобно уже ее спиковать, или

же другой какой соусъ, изъ чего прилучится, къ ней сдѣлать. Также когда кутлетки прямятся, то можно горсть другую петрушечной травы вымывъ чисто и опять обсякнушой приготовить, а какъ только послѣднія кутлетки изъ масла вынутся, то ее въ горячее масло бросить, и непрестанно решетчетою чумичкою поворачивать; а какъ скоро она закудрявѣетъ, и спутается, то вынуть вонъ, и давъ жирному гораздо стечь, положить на сѣрую бумагу, а послѣ между кутлетками около груди обложить, то весьма пригоже будетъ.

ПРАВИЛО 207.

Фрикандеръ изъ телячьяго мяса.

Какимъ образомъ фрикандеръ заготовлять и приспѣвать должно; когда его какъ особое кушанье подать и соусъ къ нему дѣлать, то показано въ правилѣ 67, но когда оный съ особливымъ соусомъ подавать, или на садовыя растѣнія и кругъ оныхъ класть, и на фрикандоръ крѣпкой глянецъ или лоскъ имѣть похочешь, то какъ съ большою, такъ и малою штуками поступить такъ: когда фрикадорныя штуки, какъ въ правилѣ 77, объявлено, чисто приготовлены и порядочно наспиковыны будутъ, то положить ихъ въ кастрюлю, налить на нихъ кипячей воды, чтобы оная ихъ покрыла, можно луковицъ цѣлкомъ, лавровыхъ листовъ, и по немножку цѣлкомъ же спецерейки туда положить, и такъ варить; но чтобы не перепрѣло, потомъ вынуть вонъ, жижу процѣдить сквозь ситку, а жаркое сверху тотъ часъ снять, потомъ соку онаго немного отбавить особо, а достальной опять въ кастрюлѣ на огонь поставить и дать густо вывариваться; чтобъ только нѣсколько ложекъ осталось, потомъ положить фрикандоръ туда спикованною стороною внизъ, и закрывъ поставить на горячій пепелъ, чтобъ гораздо выпрѣло и фрикандоръ желтоватъ сталъ, отбавленнаго же соку должно по часту въ кастрюлю по ложкѣ прибавлять и вываривать, то напослѣдокъ получить изрядный глазуръ или глянцоватую поливку, на подобіе густаго темноцвѣтнаго сыропу на фрикандоръ, который очень крѣпокъ, миловиденъ, и съ весьма преизряднымъ

 вку-

вкусомъ будетъ, и можно его употреблять какъ похочется. Фрикандe очень мало и токмо самою чистою крупичатою мукою пасыпается.

ПРАВИЛО 208.

Спикопанный фрикандe съ зеленымъ горохомъ.

Можно крупной или мѣлкой фрикандe по предписанному образцу приготовить, сколь много или мало его понадобится, а зеленаго гороху по правилу 93, при подаваніи на столъ прежде въ блюдо положить, а фрикандe на него въ середку и по краямъ имъ обложить, такъ и будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 209.

Фрикандe съ цвѣтною капустою.

Къ сему должно мѣлкой фрикандe брать и также по правилу 207, приготовлять, а потомъ хорошей цвѣтной капусты съ мяснымъ отваромъ или съ ромомъ сдѣлать по правилу 84. При подаваніи на столъ класть прежде капусту на блюдо, а фрикандe по краямъ обложить, такъ и будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 210.

Фрикандe со спинатомъ.

Къ сему можно одну штуку фрикандe, какъ и прежде объявлено, приготовить, а потомъ хорошаго спинату по правилу 89, сдѣлать. При подаваніи на столъ фрикандную штуку положить на средину блюда, а спинатомъ кругомъ ее обложить: или когда мѣлкой фрикандe сдѣланъ будетъ, то спинатъ въ средину блюда положить, а фрикандe кругомъ его обложить.

ПРАВИЛО 211.

Спикопанный фрикандe съ щавелемъ.

Сдѣлать хорошаго щавелю по правилу 90 и напослѣдокъ поступить съ нимъ такъ, какъ и со спинатомъ.

ПРАВИЛО 212.

Спикопанный фрикандe съ яйцами и яблоками.

Сдѣлать фрикандe, какъ и выше объявлено по правилу 207, а какъ онъ со всѣмъ готовъ и хорошій крѣпкой глазуръ у него будетъ, то ворочай его въ немъ гораздо, чтобы соку онаго много къ нему пристало, и вынь его вонъ на блюдо, потомъ плесни

лож-

ложку другую хорошаго супу въ кастрюлю и мѣшая поставя на огонь, чтобъ сокъ тотъ, который къ кастрюлѣ присталъ, отъ нее отсталъ, и въ немногую влажность раздѣлился, потомъ должно смотря по пропорціи разбитыхъ яицъ, и нѣсколько мѣлко и тонко рѣзаныхъ яблокъ, которые напередъ съ немногимъ коровьимъ масломъ и сахаромъ поупарить, но такъ, чтобъ яблоки не разползлись въ своей формѣ, какъ были изрѣзаны, въ кастрюлю въ немногой тотъ сосусъ вмѣстѣ положить, и смѣшать какъ яищницу болтаную, а подержавъ на жару какъ поспѣетъ, съ фрикандс порядочно въ блюдо положить, сіе очень изрядно.

ПРАВИЛО 213.

Фрикандс а лозелье называемый.

Нарѣзать мѣлкаго фрикандс, и такимъ же образомъ наспиковать его порядочно, потомъ взоткнуть на небольшія шпильки или спички, привязать къ вертелю, и жарить до поспѣлости, потомъ сдѣлать хорошаго щавелю по правилу 90. При подаваніи на столъ выложить его на блюдо, и и изжаренный фрикандс сверьхъ его или по краямъ положить, такъ и готово.

ПРАВИЛО 214.

Фрикандс съ яблоками.

Приготовить и сдѣлать яблокъ такъ, какъ къ говяжьимъ языкамъ по правилу 192, а фрикандс какъ предъ симъ объявлено приготовить, на вертелѣ ужарить и на яблоки положа подать, такъ и хорошо. Можно же яблоки и штофовать какъ похочется.

ПРАВИЛО 215.

Мѣлко битое телячье мясо съ виноградным виномъ и цитрономъ.

Взять на сіе мякоти телячьяго мяса отъ задней четверти, обрѣзать съ него чисто всѣ перепоночки, и желтки, потомъ изрѣзать его въ тоненькіе ломтики, бить съ обѣихъ сторонъ ножевымъ обухомъ продолжая ударъ подлѣ удара близехонько, и положить его съ кускомъ коровьяго масла въ кастрюлю или въ плоскую каменную сковороду, накрыть, и

дашь на вольномъ жару въ собственномъ его соусѣ сперва немного попрѣть, потомъ влить туда нѣсколько винограднаго вина, немного толченыхъ сухарей, или весьма мѣлко тертаго бѣлаго хлѣба, тертой цитронной корки съ сокомъ его, немножко мушкатнаго цвѣту или тертаго мушкатнаго орѣшка, съ надлежащею пропорцїею соли, туда же положа, дать всему тому вмѣстѣ еще немного провариться, на послѣдокъ подтереть желткомъ другимъ яичнымъ, такъ и готово. Сїе есть очень изрядное кушанье, вкусъ имѣетъ изрядный и скоро можно его сдѣлать.

ПРАВИЛО 216.

Фаршированныя котлетки изъ телятины, молодыхъ козленка и барашка.

Сперва нарѣзать, убить и сдѣлать карбонадъ по правилу 76, потомъ сдѣлать хорошаго мягкаго фаршу по правилу 8. сколько надобно, а послѣ обложить имъ котлетки кругомъ въ палецъ толщины, запечь, сжать ихъ порядочно и кругло вмѣстѣ, да и пригладить горячимъ ножемъ, а послѣ изкудрявить, послѣ сего намазать тортную сковороду холоднымъ коровьимъ масломъ, положить карбонадъ въ нее и печь въ ней до поспѣлости, но съ низу имѣть жаръ нѣсколько поменьше, нежели сверху, а потомъ можно къ сему соусъ сдѣлать какой позволится, желтый цитронный по правиламъ 24 и 25. или бѣлый, и темные каперсовые соусы или же иной какой, которые можно въ росписи найтить или сдѣлать такъ: какъ карбонадъ поспѣвать станетъ, то влей туда чего ни есть мокраго, отвару ли мяснаго или какого супу; а въ недостаткѣ оныхъ и простой горячей воды; а какъ немного поварится, то вынуть карбонадъ вонъ и по нѣскольку луковицъ и анчофишей изрубить мѣлко, или кусокъ сельди, такъ же кусочикъ масла въ мукѣ обвалять, все въ соусъ положить и прибавить еще столько жижи, сколько потребно чтобъ густоватый соусъ былъ; по семъ все сїе гораздо уварить и сквозь ситку процѣдить и горячей подлить подъ карбонадъ, такъ и будетъ безъ дальнаго труда и убытку такой хорошїй соусъ, какой желать можно. Не

мно-

много цитрону и шампиньіоннаго порошку можно же вѣ сей соусѣ положить, такѣ и совсѣмѣ прямо сдѣлано, и очень хорошо будетѣ.

ПРАВИЛО 217.

Телятина сѣ цитрономѣ.

На сіе можно переднюю четверть телятины взять, вѣ обыкновенные посредственные куски изрубить, потомѣ по правилу 2 чисто и бѣло вымочить и облить, а послѣ еще почистить и сѣ немногою горячею водою, немногимѣ же виноградным вином и кусочкомѣ коровьяго масла, присоля на огонь поставить, но не больше того воды наливать, какѣ сколько на соусѣ потребно, а какѣ пѣниться перестанетѣ и вся пѣна долой снята будетѣ, то положить еще туда же луковицы двѣ цѣлыхѣ, и лавровыхѣ листковѣ и накрывѣ исподоволь варить до поспѣлости; надобно же нѣсколько разѣ и вскрывать, чтобѣ получало то вареное нѣсколько и воздуху; ибо безѣ сего будетѣ оно черно: а какѣ поспѣетѣ, то сдѣлать немного бѣлоподпальной муки, сѣ двухѣ или трехѣ цитроновѣ обтереть корку, также и соку ихѣ сѣ немногимѣ сахоромѣ и мушкатнымѣ цвѣтомѣ тудажѣ положить и сѣ онымѣ приварить, а буде понадобится, то желткомѣ другимѣ яичнымѣ подтереть, такѣ и будетѣ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 218.

Телятина сѣ шпекомѣ и тиміаномѣ.

Телятина также приготовляется и на огонь ставится, какѣ предписано, но виноградняго вина не кладется, а только луковицы двѣ цѣлыхѣ, лавровой листѣ и понемногу крупно толченыхѣ гвоздики и мушкатнаго цвѣту; а какѣ телятина почти поспѣвать станетѣ, то смотря по пропорціи нарѣзать нѣсколько шпеку мѣлкими жеребейками, положить его на сковороду и немного пожарить, потомѣ жеребейки сѣ сковороды собрать, а вѣ горячее вытопившееся сало положить немного муки, хорошую часть мѣлко сѣченаго тимяну, но наблюдать то, чтобѣ отѣ него не горько было, и такѣ немного пожарить, а потомѣ сѣ жареными жеребейками вѣ телятину положить,

жить, и присоля еще немного подварить такъ и хорошо. Можно же и такимъ образомъ сдѣлать: поставить телятину на огонь, какъ и выше объявлено, съ парою цѣлыхъ луковицъ, лавровымъ листомъ и спецерею, а потомъ можно спекъ съ немногою мукою и шиміаномъ мѣлко изрубить; а какъ телятина поспѣвать станетъ, то въ нее положить и съ тѣмъ еще поварить, такъ и готово. Для охотника можно туда же и изюму положить, или можно же бѣлоподпальной муки съ рубленымъ спекомъ и шиміаномъ сдѣлавъ туда положить, все хорошо.

ПРАВИЛО 219.

Телятина съ трифелями.

Взять мягкой телятины отъ задней четверти столько, сколько ее на сіе издержать потребно, разрѣзать ломтя на два или на три толсто, побить ихъ не много и посыпать хорошенько мукою, а потомъ въ темноцвѣтно подожженомъ маслѣ жарить, чтобъ стороны темноцвѣтно зажарились, по семъ хорошаго мяснаго отвару или въ недостаткѣ онаго кипятку воды туда подлить и присолить, также лавроваго листу, цѣлыхъ луковицъ, гвоздикою натыканныхъ, нѣсколько зеренъ цѣльнаго перцу и пучокъ связаной изъ травъ шиміану, базилики и петрушки туда положить и со всемъ тѣмъ до поспѣлости варить, послѣ сего телятину вынуть и въ другое судно положить, и буде соусъ еще жидокъ, то поставя его на хорошій жаръ вываривать по тѣхъ поръ, какъ надобно, а послѣ процѣдить его сквозь ситку и съ размоченными трифелями на телятину налить и еще немного поварить, такъ и хорошо, нѣсколько цитроиу по произволенію можно туда же положить.

ПРАВИЛО 220.

Темноцвѣтная телятина большими ломтями.

Взять ломоть или два большихъ отъ задней телячей ноги, которая потолще, побить ихъ не много и продернуть спекомъ, а въ прочемъ во всемъ поступить такъ, какъ предписано, только что трифели тутъ помѣлче положить должно, такъ и готово.

ПРАВИЛО 221.

Телятина съ виноградным виномъ.

На сіе взять посредственныхъ кусочковъ отъ передней четверти теленка, вымочить ихъ бѣло и чисто по правилу 2. и обѣлить или окрѣпить, а потомъ въ немногой присоленой водѣ съ кусочкомъ коровьяго масла густо до поспѣлости варить; послѣ сего сдѣлать бѣлоподпальной муки съ сѣченымъ шиміаномъ и двумя лавровыми листками, и вылить туда вареную телятину, потомъ сколько надобно винограднаго бѣлаго вина прилить, и совсѣмъ тѣмъ еще не много поварить; кто же за надобное найдетъ, тотъ можетъ и сахаромъ подсластить, такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 222.

Телячьи языки въ рагутѣ или съ темноцвѣтнымъ соусомъ.

Телячьи языки отвариваются прежде въ соленой водѣ, кожа съ нихъ снимается долой, и разрѣзываются вдоль по самой срединѣ, въ подожженномъ коровьемъ маслѣ не много подрумяниваются, потомъ дѣлается къ нимъ соусъ по правилу 18, и подъ нихъ подливается, или имъ и сверхъ обливаются и подаются.

ПРАВИЛО 223.

Телятина съ селдяными молоками.

Взять штуку мякотной телятины изъ задней ноги, изрѣзать ее въ тоненькіе ломтики и побить понемногу каждой ломтикъ съ обѣихъ сторонъ, потомъ положить въ судно съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла, одною гвоздикою натыканою луковицею и немногимъ мушкатнымъ цвѣтомъ, поставя на вольной жарокъ накрывши, дать въ собственномъ ихъ соку прѣть, потомъ взять изъ шести или осми сельдей молоки, положить ихъ на цѣлой часъ въ воду, потомъ выполоскавъ дать въ иной чистой водѣ одинъ разъ вскипѣть, и положить въ телятину, и съ ними еще малехонько приварить, такъ и готово. Буде же совсѣмъ селдяныхъ молокъ достать не можно, то взять нѣсколько костей отъ обобранныхъ сельдей, и

ихъ съ немногою мукою и кусочкомъ коровьяго масла мѣлко изрубить и поваря съ самымъ малымъ числомъ воды въ телятину процѣдить и немного приварить, то и сіе также хорошо будетъ.

ПРАВИЛО 224.

Телятина въ маслѣ жареная.

Къ сему берется такая же мякотная телятина отъ задней четверти и рѣжется въ тонкія же ломтики, съ обѣихъ сторонъ бьется и очень мало мукою натрушивается, и въ подожженомъ маслѣ до поспѣлости жарится, потомъ выбирается на блюдо, а въ подожженое масло выдавливается лимонной сокъ и смѣшавши обливается тѣмъ телятина и подается такъ на столъ.

ПРАВИЛО 225.

Телячья задняя четверть или жирная телячья грудь ала дауве, дѣлается по правилу 205.

ПРАВИЛО 226.

Телячья голова съ соусомъ изъ спинаго сала.

Съ телячей головы не должно кожи слуплять, но ее обваривать, языкъ вырѣзать, а потомъ обще съ потрохомъ и ногами въ соленой водѣ сварить, по семъ сдѣлать темноцвѣтной поливки или соусу по правилу 18 и положить жеребейками нарѣзаннаго и выжаренаго спеку туда же; а какъ голову на столъ подавать, то выломить челюсти вонъ, а щоки и языкъ хорошенько очистить, такъ же и всѣ нечистыя кости изъ головы выбрать, и положа на блюдо черепъ на двое разнять, обѣ черeповыя кости вынуть вонъ, и въ каждую изъ нихъ по нѣскольку головнаго мозгу положа, положить ихъ по обѣ стороны головы; послѣ сего давъ чисто водѣ стечь, потрохъ мѣлко изрѣзать и обложить кругомъ, а наконецъ соусомъ облить, и въ жеребейки или сухарики изрѣзаннымъ и поджаренным бѣлымъ хлѣбомъ посыпать, то и готово. Можно же соусъ и особо при головѣ подать. Ноги же можно съ немногою солью, мѣлко толченою спецереею, рубленою петрушкою въ ренсковомъ уксусѣ немного помочить, или маргинировать кларъ или жидкое тѣсто по правилу 66, сдѣлать ноги въ немъ обмоча

мочѣ по правилу 65 въ горячемъ отшопленомъ маслѣ упряжить и около головы обложить. Или можно же ихъ какъ особое кушанье, шакимъ образомъ подашь. Кто же убытку въ отшопленномъ маслѣ понесть не хочетъ, тошъ посыпь только ноги немногою мукою, и зажарь ихъ на сковородѣ въ подожженомъ маслѣ. Но ноги должны прежде чисто обсушены или обсякнуты быть.

ПРАВИЛО 227.

Телячья голова инымъ манеромъ сдѣланая съ аглицкимъ соусомъ.

Телячья голова шакимъ же образомъ должна быть обварена, языкъ вырѣзанъ, и посередкѣ разколана, ноги шакже на двое разрѣзаны, а большія кости или лодышки оныхъ прочь отняшы, гораздо вымочены, и въ соленой водѣ должны сварены быть, потомъ вынуть половину головы изъ кострюли вонъ, щоку отъ костей нѣсколько поотдѣлить и очистить, потомъ разтопленымъ коровьимъ масломъ помазать и смѣшанными вмѣстѣ рубленою петрушкою, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, солью и перцомъ, толстенько посыпать, шакже и половину ногѣ и все сіе положить въ тортную сковородку, и сверху нѣсколько пожарчае запекать, чтобъ вложенное въ нее темножелтый цвѣтъ получило, къ сему сдѣлать аглицкій соусъ по правилу 41, потомъ другую половину головы, которую должно по сихъ поръ горячо держать, шакже вынуть вонъ челюсть, отнять и хорошенько очистить и сложа обѣ части головы вмѣстѣ положить на блюдо, запеченыя же ноги къ сторонѣ вареной половины головы, а вареныя къ сторонѣ запеченой половины головы, и послѣ соусъ на вареное, а не на запеченое вылить, то сдѣлаетъ оное весьма пріятный видъ, и въ самомъ дѣлѣ хорошее кушанье. Къ такой головѣ никакого потроху и кишокъ не кладется.

ПРАВИЛО 228.

Телячья голова въ ролладѣ или выжатой студени, которую съ галлертомъ приготовить и подать можно.

Телячью голову шакимъ же образомъ обварить, а языкъ вырѣзать и по срединѣ разколоть и шакимъ

же

же образомъ, какъ выше объявлено, очистить, бѣло сваришь, а какъ поспѣетъ, то вынувъ изъ отвару выбрать всѣ кости вонъ, чтобъ одно мясо осталось, (или обобрать съ костей тѣло), по семъ тотчасъ, пока еще горячо, соли, толченыхъ гвоздики и мушкатнаго цвѣту, рубленной петрушки, нѣсколько сѣченыхъ густо вареныхъ яицъ, въ доль рѣзаныхъ миндальныхъ ядеръ и фисташекъ, также полосками рѣзаной цитронной корки, смѣшавъ все вмѣстѣ пока мясо еще горячо, обѣ внутреннія стороны тѣмъ усыпать и немного прижать, потомъ обѣ половины вмѣстѣ сложить такъ, чтобы вострый конецъ къ тупому пришелъ, т. е. чтобы одной половины головы рыло другой половины къ затылку пришло, по семъ завернуть въ полотенцо, обвертѣть крѣпко вязками (толстыми нитками) и положить подъ гнетъ или въ тиски; потомъ можно хорошій твердой галлертъ приготовить по правилу 63; но немного по остряе нежели въ прочемъ дѣлается. Когда же ролладъ употребить похочешь, то можно его цѣлымъ на блюдо положить, а галлертъ или студень выбирая ложкою кругомъ обкладывать, или можно посреди блюда небольшую горку галлерту наложить, а ролладъ ломтиками изрѣзавъ порядочно кругомъ ея обложить и еще галлертомъ убрать. Можно же по произволенію нѣсколько краснаго галлерту сдѣлать, и его для пригожства между бѣлымъ расклασть, то сдѣлаетъ весьма пріятный видъ; также можно ролладъ въ тоненькія ломтики изрѣзать, и рубленой петрушки, ренсковаго уксусу, перцу, а кто похочетъ, то и деревяннаго масла прибавя смѣшать, и тѣмъ ролладъ обливъ подать.

ПРАВИЛО 229.

Телячій потрохъ съ ромовымъ соусомъ.

Телячій потрохъ, т. е. рубецъ и кишки изрѣзать кусочками и сварить въ присоленой водѣ, потомъ выложить ихъ въ цѣдилку или на рѣшето, чтобъ вода съ нихъ чисто стекла, однако прикрывъ, чтобъ теплы были, по семъ сдѣлать ромовой соусъ по правилу 33, и немного весьма мѣлко изсѣченаго луку шарлоту

хошу туда же положишь, напослѣдокъ сложишь потрохъ на блюдо и облишь соусомъ, шакъ и гошово. Можно же и другимъ какимъ похочешь чистоватымъ соусомъ обливашь.

ПРАВИЛО 230.

Телятина въ пастетномъ (пирожномъ) горшкѣ или оловянной терринѣ () душеная.*

На сіе взяшь должно телячью грудинку или другое что хорошее имѣть можно, изрубить въ хорошенькія угловашенькія штучки, и по правилу 2 хорошенько вымочишь, облишь, и очистишь, потомъ на дно горшка по нѣсколько коровьяго масла и ломтиковъ спеку, луку, лавровыхъ листковъ, толченыхъ гвоздики и мушкатнаго цвѣту положишь, напослѣдокъ порядочно покласть туда телятину, притруся немного солью и накрывъ крышкою поставить на треножномъ низенькомъ таганьчикѣ на вольной угольной жарокъ, и въ собственномъ ея соку нарочитое время дать попрѣть, а между тѣмъ можно немножко кулижу сдѣлать изъ ломтика другова окорочнаго мяса и ошурковъ телячьихъ, а какъ телятина въ полупоспѣлости станетъ, то и кулижъ тудажъ вылить; буде же въ телятинѣ сдѣлается много жижи, то можно ее нѣсколько убавить, и въ кулижъ вылить, дабы прямо хорошій, сильной и густоватой соусъ на телятинѣ былъ, и такъ совсѣмъ онымъ телятину доварить, напослѣдокъ выдавить туда немного свѣжаго лимоннаго соку, на блюдо поставить, и такъ на столъ подать, то будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 231.

Рагусъ или спикованная телятина ломтиками въ рагутъ.

Взять ломтика два три или сколько надобно, толстовато отрѣзанныхъ отъ телячей задней ноги, продернуть ихъ крупно рѣзанымъ спекомъ и съ кусочкомъ коровьяго масла, травами и спецереею закрывши на огонь поставить и на вольномъ жару дать такъ прѣть пока цвѣтъ получитъ, потомъ мясо вынуть вонъ и столько отвару или мясного супу,

а

(*) Террина.

а въ неименіи оныхъ немного горячей воды въ оставшую послѣ мяса брайзу влить, сколько на соусъ потребно, такъ же сдѣлать немного темноподпальнуй муки, приварить съ нею, и процѣдить сквозь ситку, потому телятину опять въ сію жижу положить, и немного еще приварить, такъ и готово, и можно ея такъ подать, выдавя только въ нее свѣжаго лимоннаго сочку. Естьли же случится, что изъ мѣлочей, какъ то: телячей сычужокъ и рубчикъ, сморчки, трифели, шампиньоны, каштаны и тому подобное, то можно и оныхъ по произволенію туда же положить. Также можно спикованную телятину по правилу 15, въ малой брайзѣ изготовить и рагутомъ по правилу 53, обливъ подать, также очень хорошо.

ПРАВИЛО 232.
Пуплетта изъ телятины.

Взять хорошую штуку любовины или мякотнаго мяса отъ телячей задней ноги и нарѣзать тонкихъ и широкихъ ломтиковъ и съ обѣихъ сторонъ ихъ ножевымъ обухомъ побить, потомъ хорошаго рыхлаго фаршу сдѣлать по правилу 8, покласть его на ломтики, а на то по кусочку спеку, и свернувъ каждый особо обвертѣть вязками, посемъ на долгой тонкой желѣзнои прутъ встыкать, и привязавъ къ вертелю жарить до поспѣлости, или въ малой брайзѣ по правилу 15 задержать. Потомъ мѣлкой рагутъ изъ того, что прилучится, по правилу 53, или кислый гахе по правилу 38, или же анчовишевый соусъ по правилу 29 сдѣлавъ, съ ними подать.

ПРАВИЛО 233.
Телячьи кутлетки съ пряженою петрушкою.

Какимъ образомъ они дѣлаются, видѣть можно въ правилѣ 206, о чиненыхъ телячьихъ грудинкахъ.

ПРАВИЛО 234.
Спикованная телячья печонка съ соусомъ называемымъ эгреде.

Печонку мѣлко и часто наспиковать, взоткнуть на спичку и привязать къ вертелю и жарить, чтобъ поспѣла, потомъ сдѣлать соусъ дусъ, какъ въ прави-

вилѣ 194, о говяжьихъ языкахъ объявлено, и съ нимъ ее подать.

ПРАВИЛО 235.

Битая телятина съ сарделями.

На оное взять мякотнаго мяса отъ телячей задней ноги, изрѣзать въ тоненькіе ломтики, съ обѣихъ сторонъ понемногу побить и немного мучкою потрусить, а потомъ хорошій кусочикъ коровьяго масла желто подпалить, телятину туда положить, накрывъ крышкою поставить на огонь и дать на вольномъ жарку почти до поспѣлости упрѣть, посемъ сарделей или каперсовъ съ нарочитою частію луку мѣлко изрубить и туда же положить, и буде понадобится, то не много какой ни есть похлебочки или горячей воды прилить; ибо соусъ такимъ, какъ онъ есть, а не процѣженнымъ быть долженъ, напослѣдокъ еще немного поварить, то будетъ готовъ и хорошъ.

ПРАВИЛО 236.

Бѣлое битое телячье мясо.

Нарѣзать телятины мякотной тоненькими ломтиками, побить гораздо съ обѣихъ сторонъ ножевымъ обухомъ, потомъ съ кусочкомъ коровьяго масла положить въ посудину съ крышкою и на вольномъ жарку дать ему въ собственномъ его соку упрѣть до поспѣлости, потомъ выдавить туда лимоннаго сочку, и потрясать ту посудину нѣсколько разъ надъ жаромъ, чтобы соусъ ровенъ былъ, такъ и готово.

ПРАВИЛО 237.

Дефейенъ рагутъ.

Возьми посредственную заднюю четверть телятины, вымочи ее хорошенько по правилу 2. и обѣли, потомъ толстенько нарѣзанымъ спекомъ, который прежде солью съ перцомъ посыпать должно, гораздо проспикуй, и на вѣртелѣ до полупоспѣлости обжарь, потомъ въ продолговатую кастрюлю или коробокъ положи и нѣсколоко хорошаго мяснаго отвару или супу на нее сквозь ситку накати, и довари до поспѣлости: а какъ станетъ поспѣвать, то положи туда телячьяго желудка, сморчковъ, шампиньіоновъ, артишоковыхъ столбцовъ, нѣсколько кусочковъ спикова-

ва-

ванаго фрикандеру, подпальной муки съ лукомъ, понемногу гвоздики, перцу и мушкатнаго цвѣту толченыхъ, тиміану и лавровыхъ листочковъ вмѣстѣ связавъ, цитрону нарѣзанаго крушками, и цитронной корки, все сіе вмѣстѣ уварить, чтобъ былъ густой соусъ, такъ и будетъ готово и хорошо. Четверть молодаго барашка или скопчика можно такимъ же образомъ изготовить.

ПРАВИЛО 238.

Рагутъ съ телячьимъ потрохомъ и шампиньонами.

Телячью *бриссель* надобно прежде хорошенько вымочить, и въ кипяткѣ немного окрѣпить, а буде похочется, то мѣленько и наспиковать, потомъ сдѣлать немного темноподпальной муки, положить въ нее *бриссель* и дать въ ней съ обѣихъ сторонъ подрумяниться; по семъ положить туда гораздо мѣлко рубленнаго луку, лавроваго листу и свѣжихъ или сухихъ шампиньоновъ, которые прежде розмочить должно, налить немного какой ни есть хорошенькой жижицы, и со всѣмъ тѣмъ поварить, напослѣдокъ присолить и лимоннаго сочку прибавить, такъ и готово.

ПРАВИЛО 239.

Рагутъ изъ телячьяго бриссели съ раками, сморчками, трифелями, шампиньонами и тому подобнымъ.

Взять телячью *бриссель*, очищеныхъ раковъ, сморчковъ, трифелей, артишоковыхъ столбцовъ и что еще изъ такихъ мѣлочныхъ вещей прилучится, изъ всѣхъ сихъ вещей каждую особо по надлежащему отварить, изрѣзать, а потомъ съ хорошимъ отваромъ, по правилу 53, хорошій мѣлкой рагутъ изъ сего сдѣлать, такъ и готово.

ПРАВИЛО 240.

Спикованной телячій бриссель съ окорочнымъ кулижемъ.

Телячій брисѣель должно въ крупненькія штучки раздѣлить, потомъ хорошенько вымочить и въ кипяткѣ окрѣпить, очистить, и весьма мѣлко наспиковать, по семъ ломтика по два телятины и окорочнаго мяса съ травами и спецереею въ кастрюлю положить,

а

а на нихъ бриссель и ломтикъ другой спеку положить и накрывъ крышкою на вольномъ жарку до поспѣлости парить, потомъ бриссель вынуть вонъ, а въ мѣлкую брайзу немного муки потрусить, и на жару посильнѣе перваго немного повысмажить, потомъ маленько мяснаго отвару или супу, а въ недостаткѣ оныхъ кипятку воды прилить, и съ тѣмъ поварить и сквозь сито процѣдить, бриссель опять въ процѣженое положить и на вольномъ жарку еще немного поварить, то будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 241.

Рагутъ телячьяго бриссeля съ окорочнымъ мясомъ.

Нарѣзать тоненькими ломтиками окорочнаго мяса скольно надобно, и сварить до поспѣлости, телячій бриссель по надлежащему вымочить и окрѣпить, потомъ очистить, и съ окорочнымъ мясомъ въ кастрюлю или въ глиняную широкую латку положить, также сморчковъ, шампиньіоновъ, говяжьяго изо рту неба, которое прежде должно спѣло уварить, а послѣ опять простудить, очистить и мѣлко изрѣзать, также раковъ и что еще изъ таковыхъ мѣлочей случится, то все тудаже положить, да мѣлко рубленаго луку, лавровыхъ листковъ и соли. Естьли же можно немного кулижу по правилу 14 сдѣлать, то налить изъ него туда жижи, сколько потребно, и съ нею дать повариться; естьлижъ его не случится, то сдѣлать желто подпальной муки немного, налить на нее мяснаго супу, и положить цитронцу и съ онымъ подварить, такъ и готово.

ПРАВИЛО 242.

Рагутъ изъ телячьяго бриссeля, а ла дофинъ называемый.

Телячій бриссель по надлежащему окрѣпить, потомъ на маленькой роженокъ взоткнуть и привязать къ вертелю, и немного позажарить, или взоткнувъ на роженокъ повалять въ коровьемъ маслѣ, посыпать тертымъ мѣлко калачемъ и немного на ростѣ пожарить, потомъ положить въ кастрюлю, съ сморчками, фисташками, полосками рѣзанымъ миндалемъ, мѣлко изсѣченымъ лукомъ и петрушкою, а для охотника съ

тиманомъ и базиликою, съ тремя или четырьмя густо свареными и немного порублеными яицами, нѣсколькимъ коровьимъ масломъ и солью, по семъ немного накатить мяснаго отвару или супу, и совсѣмъ тѣмъ поварить, а послѣ сего яичныхъ желтка 3 или 4 съ ромомъ сболтать и тѣмъ приправить или подболтать, чтобы густовато было, а не отворожилось, такъ и будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 243.

Печоный телячій бриссель.

Когда бриссели по надлежащему окрѣплены будутъ, то можно ихъ въ винномъ уксусѣ съ солью и перцомъ немного помочить или потомить, потомъ сдѣлать крарѣ или жаркое тѣсто по правилу 66. Бриссели обсушить, обвалять воономъ тѣстѣ, и въ горячемъ топленомъ маслѣ по правилу 65 упряжить. Также можно ихъ въ разбитыхъ яйцахъ вывалять, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ посыпать, и такъ изжарить.

ПРАВИЛО 244.

Спикованныя телячьи бриссели съ аглинскимъ соусомъ.

Бриссели по надлежащему вымочить и окрѣпить, потомъ мѣлко наспиковать, на спичку взоткнуть и привязавъ къ вертелю изжарить спѣло. Потомъ по правилу 41 аглинской соусъ сдѣлавъ и обливъ имъ подать, или щавельный соусъ по правилу 31 съ ними подать. Можно же ихъ и съ мѣлкимъ рагутомъ, по правилу 53 сдѣланнымъ, подавать, сіе все хорошо.

ПРАВИЛО 245.

Телячьи почки на булочныхъ ломтикахъ.

Естьли телячьи почки отъ холодной жареной телятины случатся, то взять ихъ съ жиромъ, изрѣзать сухариковъ, а потомъ помѣльче изрубить, положить въ глубокое блюдо, прибавь къ нимъ двѣ изтертыхъ булки, 4 или 5 яицъ, нѣсколько ложекъ рому, тертаго мушкату, и маленько соли, буде угодно, также можно по немногу коринки и сахару туда же положить, сіе все вмѣстѣ вымѣшать и на булочные ломтики кругленько и высоконько разкласть, ножичкомъ немного попригладить и начеркать, а послѣ

въ

въ тортной сковородѣ запечь сверху угольнымъ жаромъ, а снизу, чтобъ былъ горячій только пепелъ, и горячія подать на столъ.

ПРАВИЛО 246.

Молодаго барашка скопчика задняя нога съ яишницею.

Барашкову ногу должно прежде плоско и мягко убить, а послѣ на вертелѣ спѣло изжарить. А какъ жаркое въ полы станетъ поспѣвать, то должно немножко сильнаго жаркого супу или похлебки по правилу 19, изъ него дѣлать, потомъ 10 или 12 яицъ разболтать и съ немногимъ коровьимъ масломъ и отъ жаркого похлебкою какъ простую обыкновенную яишницу смѣшать, и на блюдѣ задержать, или въ ту кастрюлю, въ которой отъ жаркого похлебка дѣлана, выливъ въ яишницу сдѣлать и послѣ на блюдо выложить, а сверхъ ея положить жаркое, по семъ еще немного отъ жаркого похлебки съ кусочкомъ коровьяго масла на жару подержать, и непрестанно ту похлебку ложкою въ верхъ подымать и вылить, такъ и будетъ очень изрядное кушанье.

ПРАВИЛО 247.

Молодаго барашка скопчика задняя нога съ мушелепымъ.

Барашкавая нога такимъ же образомъ готовится и жарится, какъ и выше объявлено, и при томъ сдѣлать должно, по правилу 31, мушелевой соусъ, и смѣшавъ съ похлебкою отъ жаркаго, какъ подавать, облить жаркое, такъ и сіе будетъ очень изрядное кушанье.

ПРАВИЛО 248.

Скопцовая же задняя нога съ огурцами.

Скопцовую ногу также хорошенько убить, и можно какъ въ семъ, такъ и въ предписанныхъ двухъ кушаньяхъ такія ноги нѣсколькимъ крупно рѣзанымъ спекомъ продернуть и такимъ же образомъ на вертелѣ изжарить, или можно же ее, по правилу 15, въ немногой брайзѣ задержать, а притомъ огурцы приготовить такъ, какъ при битой жареной говядинѣ въ правилѣ 186 объявлено. Но еще лучше, ежели ее съ

огурцами так сдѣлать: прежде нежели нога жариться начнет, отрѣзать от нее с низу небольшой кусочик мякоти, изрубить с кусочком окорочнаго мяса, и истолочь с одним густо свареным яйцом, потом сдѣлать немного темно подпальной муки с рубленым луком, толченое мясо в нее положить и хорошенько в ней прожарить, налить на сіе хорошенькаго отвару, супу или от жаркого соку и с оным подваря процѣдить, огурцы свѣжіе прежде ломтиками или жеребейками изрѣзать, немножко потрусить солью, и так с час дать им постоять, потом их обсушить, поджарить немного в темно подпальном коровьем маслѣ, и положить в процѣженой соус и с ним еще немного поварить, и буде похочется, то ренсковым уксусом или лимонным соком приправить, а наконец вылив на баранину подать.

ПРАВИЛО 249.

Скопцовая задняя нога или грудь в а ла дауве

Скопцову ногу должно по правилу 2 хорошенько вымочить и обѣлить, потом нарочито крупным свиным салом нашпиковать, а в прочем во всем с нею по правилу 205 поступить.

ПРАВИЛО 250.

Скопцовое мясо в рагутѣ с каперсом.

Скопцовое мясо рубится в посредственные кусочки, по правилу 2 гораздо вымачивается и обѣливается, и в горячую воду положа накрыв ставится на огонь; а как гораздо от пѣны очистится, то цѣльных перцу, луковиц и лавроваго листу туда положить, потом сдѣлать немного подпальной муки с мѣлкорубленым луком и ложку другую каперсов в нее положить, также и вареное мясо, и накапить немного сквозь ситку того супу, в котором мясо варилось, но наблюдать должно, чтоб суп не солон был: по сем все вмѣстѣ поварить, чтоб густ соус был; а когда потребно и кто охотник, так можно и сахаром немного подсладить, коринки, гвоздики и цитрону положить.

ПРА-

ПРАВИЛО 251.

Скопцовая нога или грудь съ цвѣтковою капустою

Скопцовую заднюю ногу или грудь можно по правилу 15 въ брайзѣ задержать, или буде молодъ былъ скопецъ и жиренъ, то на вертелѣ изжарить, и хорошей цвѣтковой капусты съ мяснымъ супомъ или съ ромомъ приготовить, баранину положить посреди блюда, а капустою кругомъ обкласть, такъ и хорошо.

ПРАВИЛО 252.

Какъ скопцовое мясо съ бѣлою капустою или сафой-колемъ обыкновенно готовится.

Баранину можно въ обыкновенныя посредственные кусочки изрубить или такъ цѣлымъ кускомъ оставить, вымочить гораздо, чтобъ бѣло и пригоже стало, потомъ наливъ кипячею водою въ большомъ такомъ суднѣ, которое бѣло варить, на огонь поставить, а какъ пѣна очистится, то хорошенькой пучокъ травъ, какъ то селлереи, пурею и петрушки твердо вмѣстѣ связавъ, также соли, а кто похочетъ, понемногу цѣлыхъ перцу и инбирю туда же положить, и такъ капусту на нихъ штуку за штукою класть и накрывши варить до поспѣлости, потомъ снять сверху капусту решетчатою чумичкою, что пѣну снимаютъ, и положить въ цѣдилку или на рѣшето, выжать изъ ней полегоньку воду вонъ, перечныя зерна, которыя найдутся, выбрать, а послѣ капусту съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла, толчеными гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ на вольномъ жарку немного поштофовать, наконецъ баранину положить на блюдо, а капустою обложить ее кругомъ, то и готово.

ПРАВИЛО 253.

Скопцовое мясо съ бѣлою капустою и сафой-колемъ готовить инымъ образомъ.

Баранину можно, какъ прежде объявлено, изрубить въ штуки или цѣлую заднюю ногу, или же грудинку взять, а имѣющуюся при ней подбрюшину или покромъ раздѣлить, какъ бы чинить хотѣлъ, и скважню

жню ту опять вмѣстѣ сжать, какъ въ правилѣ 55 видно, а кто похочетъ, можетъ и начинить, и сіе очень хорошо. Потомъ должно ее чисто и бѣло окрѣпить, кочны капусты каждый на четверо разрѣзать и въ водѣ соленой дать ей одинъ разъ вскипѣть, потомъ вынувъ вонъ простудить и воду изъ ней чисто выжать, по семъ смотря по пропорціи взять хорошую часть коровьяго масла, ломтикъ другой свинаго сала, двѣ луковицы натыканныя обѣ гвоздикою положить въ кастрюлю, а мясо и капусту на нихъ, а между тѣмъ немного толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ посыпать, крѣпко прикрыть и на вольномъ жару исподоволь уварить; но должно гораздо за благовременно на уголье ставить, ибо для весьма исподвольнаго варенія много времени требуетъ, нежели что другое, но будетъ уже очень хорошо и деликатно. Особливо же когда немного окорочнаго кулижу, какой къ огурцамъ по правилу 248 дѣлается, сдѣлать, и положить какъ капуста съ мясомъ въ полы поспѣвать станетъ и съ ними доварить, то чрезмѣрно пріятно будетъ, и получитъ изрядный и высокій вкусъ.

ПРАВИЛО 254.

Скопцовая грудь пъ гриллирѣ съ цитрономъ.

Грудину должно прежде въ соленой водѣ сварить, а послѣ вынувъ изъ воды обсушить, потомъ въ растопленомъ маслѣ вывалять и смѣшаннымъ съ рубленою петрушкою и толченымъ перцомъ, тертымъ калачомъ, съ солью обсыпать и на ростѣ обжарить; послѣ сего можно къ ней соусъ сдѣлать, какой похочется, напослѣдокъ нарѣзать тоненькими полосками цитронной корки, помочить ее и немного поварить, то выйдетъ изъ нее горечь вонъ, по семъ воду сливъ долой и давъ обсякнуть, посыпавъ сверхъ соусу и подать.

ПРАВИЛО 255.

Скопцовое мясо съ тиманомъ.

Скопцовое мясо изрубить въ обыкновенныя штуки, чисто и бѣло вымочить и наливъ кипячею водою поставить на огонь немного присоля, а какъ пѣниться перестанетъ и вся она долой снята будетъ, то мож-

можно по нѣскольку травъ, какъ то: лавроваго листу, луку и петрушки туда же положить, а когда мясо поспѣетъ, то сдѣлать немного бѣлоподпальной муки, положить мясо въ нее и по разсмотрѣнію немного тимьяну, также и жижи той, въ которой мясо варилось, сквозь ситку прецѣдя влить сколько потребно, но прежде жиръ съ нее словить, на послѣдокъ оное еще немного поварить, такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 256.

Скопцовая грудинка или задняя нога съ меркскою рѣпою.

Скопцовую заднюю ногу или грудинку должно хорошенько вымочить и обѣлить, потомъ въ кастрюлѣ или котелкѣ поджечь темно коровьяго масла, и въ немъ баранину зарумянить, послѣ налить на нее кипятку воды, и положить туда же по немногу соли, цѣлыхъ луковицъ, лавроваго листу и травокъ, и со всѣмъ онымъ въ немногой жижѣ варить. Меркскую рѣпу изготовить по правилу 99, а какъ подавать, то рѣпа на верхъ кладется. А кто поизволитъ, то можно какъ заднюю ногу, такъ и грудину, по правилу 55, фаршировать.

ПРАВИЛО 257.

Спикованный скопцовый карбонадъ съ эндивіемъ.

Скопцовый карбонадъ нарѣзать и изготовить прежде по правилу 76, только не должно его очень тонко и плоско разбирать, но нѣсколько толстоватымъ оставить, а послѣ такъ сдѣлать, какъ въ правилѣ 207, объявлено. Эндивій очистить, немного порубить и въ водѣ отварить, а послѣ опять дать обсякнуть, по семъ съ кусочкомъ коровьяго масла, тертымъ калачомъ, солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и немногою похлебкою или мяснымъ отваромъ уштофовать, потомъ въ блюдо вылить, а на него карбонадъ положить, такъ и хорошо. Или посыпать спикованный карбонадъ съ обѣихъ сторонъ мукою и въ темно подпальномъ коровьемъ маслѣ изжарить и подрумянить, потомъ положить въ кастрюлю, налить немного какой ни есть похлебки мяснаго отвару, или же кипятку воды, понемножку специерейки, травокъ да

 луку

луку и съ тѣмъ еще подварить, эндивій къ сему какъ выше объявлено приготовить, а на послѣдокъ туда же положить и погуще выварить; а послѣ всего туда же тертаго сыру посыпать, онъ придаетъ высокой вкусъ и будетъ очень хорошее кушанье.

ПРАВИЛО 258.

Смаженая скопцовая задняя нога съ говядиною.

У задней четверти скопцовой почешную и что къ ногѣ долгую кость отрубить прочь и бить гораздо до мягка, потомъ положить коровьяго масла въ кастрюлю и немного его поджечь, чтобъ было темножелто, по семъ скопцовую часть съ ломтикомъ другимъ говяжьяго мяса туда положить, накрыть и очень исподоволь дать смажиться; но надобно ихъ иногда и переворачивать: а какъ поспѣютъ, то говядину вынуть вонъ, изрубить ее сколько можно мѣльче, а послѣ въ большой иготи изтолочь, чтобъ была какъ тѣсто, по семъ вынуть и скопцовую часть вонъ, и буде много въ кастрюлѣ натопившагося сала будетъ, то сверху самаго чистаго нѣсколько слить, а въ достальное толченое мясо положить, прибавя по немножку муки, луку и лавроваго листу и вмѣстѣ съ онымъ пожарить прилѣжно мѣшая, потомъ хорошаго мяснаго отвару или кипятку воды прибавить, и съ ними еще хорошенько поваря процѣдить, а послѣ сего скопцовую часть опять въ поцѣженой соусъ положить, и буде угодно, присолить, а наконецъ еще немного подварить, такъ и будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 259.

Карре скопцовое съ огурцами.

Карре скопцовое называется долгая спинная часть, изъ которой карбонадъ рубится, обрѣзать ее чисто и нашпиковать, а послѣ на вертелѣ или въ бразѣ по правилу 15, задержать, а огурцы, какъ въ правилахъ 248 или 186 объявлено къ тому сдѣлать, и выложа ихъ на блюдо, положить на нихъ сверху карре и подать на столъ.

ПРАВИЛО 260.

Скопцовая задняя нога съ эндивіемъ.

Баранину прежде хорошенько убить, продернуть свинымъ саломъ и такимъ образомъ на вертелѣ или въ брайзѣ задержать, а послѣ эндивій по правилу 257 сдѣлать, наконецъ положа часть на блюдо эндивіевымъ соусомъ сверху облить.

ПРАВИЛО 261.

Скопцовая баранина, по турецки сдѣланная.

Баранину изрубить штуками, хорошенько вымочить и въ водѣ съ солью спѣло сварить; потомъ сдѣлать самаго лучшаго окорочнаго кулижу по правилу 40, или хорошій обыкновенной кулижъ съ немногимъ окорочнымъ мясомъ по правилу 14, но не мало, а какъ онъ готовъ будетъ, то положить туда свареное баранье мясо, и дать еще немного повариться, послѣ составить съ огня долой и простудить, а между тѣмъ сдѣлать на блюдѣ закраины изъ водянаго тѣста по правилу 72, такъ хорошо какъ можно, вымазать ихъ яйцами, и въ тортной сковородкѣ засушить. По семъ положить туда баранину съ кулижемъ; послѣ сего должно же хорошаго густаго сорочинскаго пшена приготовить, которое бы точно такъ сдѣлано было, какъ къ цвѣтковой капустѣ дѣлается и въ правилѣ 86 объявлено, такимъ пшеномъ сверхъ означенной съ кулижемъ баранины пальца на полтара толщиною наложить, горячимъ ножемъ или ложкою пригладить, а наконецъ въ тортной сковородкѣ, какъ прочія пупетоны пекутся, запечь, то будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 262.

Скопцовая баранина съ тиманомъ инымъ образомъ, а не такъ какъ въ правилѣ 255 объявлено, дѣлать.

Баранину изрубить въ частички, вымочить хорошенько и сварить спѣло, потомъ еще почистить и въ кастрюлю положить съ кусочкомъ коровьяго масла, тертымъ ржанымъ ситнымъ хлѣбомъ, толченымъ тиманомъ, мѣлко рубленымъ лукомъ, не многимъ же ренсковымъ уксусомъ, солью, толчеными гвоздикою и

мушкашнымъ цвѣтомъ, прибавя немножко и отвару, въ которомъ баранина варилась, сіе все вмѣстѣ еще поварить, чтобъ жижи немного было, такъ будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 263.

Фаршированная скопцовая задняя нога съ тонкимъ рагу.

Взять баранью заднюю ногу, обрѣзать съ костей все мясо и выбрать изъ него всѣ жилки и перепонки, и послѣ сдѣлать изъ него хорошій фаршъ по правилу 8. Потомъ нарѣзавъ широконькими ломтиками спеку (свинаго сала), положить въ тортную сковородку, а на него нѣсколько фаршу, а на то положить обрѣзаныя кости, а сверхъ ихъ еще фаршу, и сдѣлать его такимъ образомъ, какъ была задняя нога сперва, послѣ горячимъ ножемъ порядочно пригладить и запечь, между тѣмъ сдѣлать мѣлкой рагу изъ мѣлочи, какая прилучится по правилу 53. Туда же положить и раковъ, естьли случатся и обливъ имъ баранину подать будетъ очень хорошо. Естьли же такого рагу сдѣлать не похочется или надобнаго къ тому не случится, то можно иной какой похочется соусъ къ сему сдѣлать.

ПРАВИЛО 264.

Бараньи языки съ кислымъ гахѣемъ.

Сперва бараньи языки сварить спѣло, потомъ кожу съ нихъ слупить и простудить, по семъ кислый гахей сдѣлать по правилу 38. Языки ломтиками изрѣзать и туда положить, потомъ вмѣстѣ подварить, потомъ на блюдо вылить и тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ густенько посыпать, разозженную лопатку надъ блюдомъ подержать и сю красу придать, такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 265.

Трильированные бараньи языки.

Бараньи языки должно прежде по надлежащему сварить, кожу съ нихъ снять и особо положить, чтобъ остыли, потомъ посередкѣ ихъ въ доль разрѣзать, а по концамъ понемногу не дорѣзывать, и такъ ихъ разнять, чтобъ сердечками казались, потомъ мѣлко тертаго бѣлако хлѣба, рубленой петрушки, соли,

соли, и маленько перцу вмѣстѣ смѣшать, языки въ разтопленомъ коровьемъ маслѣ повалять, и тѣмъ смѣшаннымъ хлѣбомъ посыпать, а послѣ на ростѣ съ обѣихъ сторонъ порумянить, по семъ подожженаго коровьяго масла, съ ложкою другою хорошаго отвару и цитроннаго соку и немногимъ толченымъ бѣлымъ перцомъ смѣшать, и въ особое суденышко вливши на средину блюда поставить, а языками кругомъ обложить, такъ и готово.

ПРАВИЛО 266.

Баранья бедра по аглински сдѣланная.

Взять заднюю четверть баранины отъ самаго лучшаго барана, и отсѣчь почечную штуку, чтобы при ней и бедры нѣсколько было, изжарить ее спѣло не вертелѣ, а отъ остатка задней ноги, обрѣзать всю мякоть тоненькими ломтиками, и поджечь въ кастрюлѣ нѣсколько коровьяго масла темно, положить туда нарѣзаныя ломтики, дать имъ въ немъ хорошенько попрѣть, потомъ посыпать ихъ мучкою, также по немногу специрейки, луку шарлоту, какой ни есть похлебочки или мяснаго отвару туда же положить, присолить, и дать еще всему тому вмѣстѣ повариться, и подливъ подъ жаркое подать.

ПРАВИЛО 267.

Баранина въ закраинахъ на блюдѣ, сдѣланныхъ изъ густопаренаго сорочинскаго пшена.

Баранину штучками изрѣзать, чисто и бѣло сварить, потомъ можно къ ней кулижъ, какъ въ правилѣ 261, или соусъ, какъ по правилу 184, видны, сдѣлать. Баранинѣ въ нихъ дать по одному разу вскипѣть, а послѣ простудить; потомъ хотя и можно закраины у блюда сдѣлать изъ сорочинскаго пшена по правилу 86, однако они отъ натиранія масломъ по нѣжности своей худо держатся, но по нуждѣ пшено такое годится къ цвѣтковой капустѣ, или имъ что ни есть прикрывать, какъ то обявлено о баранинѣ, дѣланой по турецкому манеру, къ тому оно только хорошо. Дѣлаются же закраины изъ сорочинскаго пшена такъ: пшено сварить густо, но чтобы не разползлось, а поспѣло; а какъ хочешь его съ огня

снять

снять, то положить въ него кусочикъ коровьяго масла, перемѣшать съ нимъ и поставить, чтобы нѣсколько поостыло, потомъ 3 или 4 яичныхъ желтковъ, по немножку соли, сахару и тертаго мушкату съ нимъ смѣшать, и такъ совершенно остынуть и окрѣпнуть дать, а послѣ изъ него закраины у блюда сдѣлать, баранину съ соусомъ въ блюдо вылить и можно сверьху пшеномъ же прикрыть или тертымъ калачомъ толстенько посыпать, а сверьхъ того тоненько нарѣзанными коровьяго масла ломтиками уkласть и запечь, то и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 268.

Ягнячье или молодаго барашка мясо съ бѣлымъ каперсовымъ соусомъ.

Ягнятина рѣжется въ посредственные кусочки, бѣло вымачивается, и по правилу второму обѣливается, потомъ съ кусочкомъ коровьяго масла, цѣльными гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, луковицами и лавровымъ листомъ положить въ кастрюлю и накрывъ крышкою дать въ собственномъ ея соку на вольномъ жарку до поспѣлости упрѣть; естьли же хочешь жижицы маленько побольше имѣть, то влей немножко водицы и съ нею вари, потомъ сдѣлать бѣлый каперсовый соусъ по правилу 26, а жижу, которая отъ ягнятины будетъ, сквозь ситку процѣдить въ соусъ и съ нимъ перемѣшать, а наконецъ ягнятину выкласть на блюдо, и обливъ соусомъ подать, то и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 269.

Ягнятина съ спинатомъ и спаржами.

Ягнятину приготовить такъ какъ и прежде, то есть изрубить въ штучки, хорошенько вымочить и немножко окрѣпить или облить и очистить, потомъ съ немногою горячею водою, кусочкомъ коровьяго масла, посоля на огонь поставить; но воды не больше лишь, какъ сколько жижи остаться должно, пѣну чисто снимать и дать вариться. Спинатъ въ водѣ одинъ разъ взварить и откинуть, воду изъ него чисто выжать, разъ другой просѣчь; а какъ ягнятина въ полы поспѣетъ, то въ нее спинатъ положить, также и спаржи, которыя сломить должно, пока

только мягкое есть, изрѣзать ихъ помѣлче и потому же прежде въ водѣ отворя съ спинатомъ положить, по семъ кусочикъ коровьяго масла въ мукѣ обвалять и съ мушкатнымъ цвѣтомъ туда же положить, и еще не много все вмѣстѣ поварить, наконецъ желтокъ другой яичныхъ съ ромомъ разболтать, и онымъ подправить, такъ и будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 270.

Спикованная ягнятина со спинатомъ.

Ягнятину должно по правилу 2 вымочить и обмыть, но сперва въ порядочные кусочки изрубить, потомъ простудить, и чисто и мѣлко наспиковать, по семъ на тоненькой роженокъ или спицу повстыкать, къ вертелу привязать, изжарить, потомъ хорошій спинатъ по правилу 89 сдѣлать, положить въ блюдо, а на него жареную ягнятину порядочно покласть, а буде похочется, то и котлетками обложить, будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 271.

Ягнятина съ щавелемъ и яйцами.

Можно ягнятину такимъ же образомъ приготовить, наспиковать и изжарить какъ выше сего въ правилѣ 270 обьявлено, а потомъ хорошаго щавелю по правилу 90 приготовить, и также покласть на блюдо, а сверху густо вареными рублеными яицами посыпать, то и готово. Иля можно также сдѣлать какъ и съ спинатомъ въ правилѣ 269, обьявлено, только спаржей не класть, а вмѣсто того положить сахару и коринки по надлежащему, а напослѣдокъ яичными желтками подтереть, такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 272.

Фаршированныя молоденькихъ барашковъ грудинки съ ромовымъ соусомъ, сморчками и фисташками.

Какъ ягнячьи грудинки приготовлять и фаршировать должно, видѣть можно въ правилѣ 55; а какъ то сдѣлано будетъ, то сварить грудинки въ небольшой жижѣ спѣло, съ солью, цѣлыми луковицами и лавровыми листами, потомъ сдѣлать ромовой соусъ по правилу 33, и положить туда размоченыхъ и очищенныхъ сморчковъ и фисташекъ; а какъ грудинки

подавать, то соусом их облить, так и готово. Можно к ним и иной какой хочешь соус сделать.

ПРАВИЛО 273.

Как ягнячьи голоны готовить.

Как ягнячьи головки еще сырыя, то должно их из средины по полам расколоть, но так, чтобы у рыла еще нѣсколько нерасколотаго было и обѣ половинки держалися бы вмѣстѣ, потом хорошенько их вымочить и вязочками обвертѣть и с кишками ягнячьими же не очень в соленой водѣ отварить: а как сварятся, то выполоскать их чисто в холодной водѣ и простудить, потом разнять на двое, челюсти выбрать вон, язык и рот очистить и нечистыя кости выбрать вон, по сем тертаго калача, перцу, соли, рубленой петрушки вмѣстѣ смѣшать, головки в растопленом коровьем маслѣ поворочать и тѣм смѣшенiем посыпать, и на ростѣ с обѣих сторон гораздо подрумянить, кишки можно тоненькими полосочками изрѣзать и мѣлкой фрикасе по правилу 202, как из холоднаго жаркаго дѣлается, из них сдѣлать; или можно с немногим подожженым коровьим маслом, перцом и солью поварить, или немного их порубить и с коровьим маслом, коринкою, сахаром, ренсковым уксусом и немногим виноградным бѣлым вином потушовать, на конец вылить на блюдо и головки по них кружком положить, так и готово.

ПРАВИЛО 274.

Ягнячье мясо в гриллад. (в осыпкѣ жареное).

Ягнятину должно изрубить в крупноватыя штучки, хорошенько вымочить и немного обѣлить, потом с кусочком коровьяго масла, солью, перцом и гвоздикою, рублеными петрушкою и луком, да с ренсковым уксусом на вольном жару накрывши до поспѣлости в полы попарить, потом так, как ягнячьи головки, обсыпать и обжарить, а послѣ соус к нему сдѣлать, какой похочется, а особливо приличен к сему мясу бѣлой соус из луку шарлоту сдѣланной по правилу 22. Но ненадобно соус грил-

ладѣ обливать, а класть грилладѣ на соусѣ, и такѣ подать.

ПРАВИЛО 275.

Грилладѣ изѣ всякаго холоднаго жаркаго.

Когда изѣ холоднаго жаркаго, какое бы оно ни было, гуся ли или утки, индѣйки или каплуна и иного чего грилладѣ сдѣлать похочется, то надобно жаркое изрубить вѣ порядочныя штучки, потомѣ каждую крестообразно надрѣзать или надчеркнуть, а послѣ такѣ, какѣ и выше объявлено, обсыпавѣ зажарить. Можно кѣ сему грилладу шарлотовой же или робертовѣ соусѣ сдѣлать, по правилу 20. Также можно сѣ процѣженымѣ яблочнымѣ соусомѣ или сѣ штофаными яблоками подать, какѣ похочется.

ПРАВИЛО 276.

Маринированныя (свлипиныя) ягнячьи ножки.

Очищенныя сперва ягнячьи ножки должно каждую на двое вдоль разрѣзать, и долгія ножныя косточки прочь отнять, потомѣ сѣ немногими водою, солью, уксусомѣ, свинымѣ саломѣ и спецерейкою сварить до поспѣлости, и вынуть вонѣ, а послѣ ренсковаго уксусу, соли, гвоздики, мушкатнаго цвѣту, бѣлаго перцу и лавровыхѣ листковѣ вмѣстѣ сбить, и обливѣ ножки холодныя подать на столѣ. Также можно ножки вѣ кларѣ, жидкомѣ тѣстѣ или вѣ разбитыхѣ яйцахѣ поворочать, тертымѣ калачемѣ посыпать, и вѣ оттопленомѣ коровьемѣ маслѣ выжарить, какѣ пространнѣе видно вѣ правилѣ 206.

ПРАВИЛО 277.

Фрикасе изѣ ногѣ ягнячьихѣ, телячьихѣ и молодыхѣ скопцовѣ.

Ноги надобно прежде вѣ водѣ сѣ солью, травами, перцомѣ и инбиремѣ спѣло сварить, потомѣ вынувѣ вонѣ простудить, а послѣ очистить, прежде вдоль а послѣ и по составамѣ разрѣзать, наконецѣ по правилу 202 сѣ ними поступить, такѣ и готовы.

ПРА-

ПРАВИЛО 278.

Чиненыя или фаршированныя ягнячьи кутлетки въ рагу.

Ягнячьи кутлетки прежде чистенько нарѣзать и по правилу 76 изготовить, потомъ по правилу 8 немного фаршу сдѣлать и обмазать имъ кутлетки на полпальца толщины и каждую штучку въ ягнячей здоръ завернуть; а буде столько здору недостанетъ, то намазавъ бумагу коровьимъ масломъ, завертывать въ нее и на ростѣ спѣло изжарить, по семъ, по правилу 53, не много мѣлкаго рагу сдѣлать изъ того, что прилучится, на послѣдокъ вывернувъ изъ бумаги покласть на блюдо и рагу вылить на нихъ. Естьли же рагу къ нимъ сдѣлать не похочется, то можно иной какой соусъ приготовить, на примѣръ щавелевой по правилу 37, или аглинской по правилу 41, и такъ далѣе.

ПРАВИЛО 279.

Ягнятина съ молодымъ хмелемъ.

Ягнятину надлежитъ изрубить въ посредственные кусочки, хорошенько вымочить и по правилу 2, немножко облить, потомъ немного бѣлоподпальной муки сдѣлать, ягнятину туда положить съ солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и пучкомъ мѣлкихъ травъ; сперва на вольномъ жарку дать немного попрѣть потомъ прибавить туда немного кипятку воды и дать еще повариться; молодой хмель, съ котораго должно нарвать только тѣ побѣжки, которыя мягки, изрѣзать мѣлко, хорошенько вымыть и давъ въ водѣ одинъ разъ вскипѣть, откинуть въ цѣдилку, и дать гораздо обсякнуть, а послѣ положить въ ягнятину и варить до поспѣлости; наконецъ желткомъ другимъ ягнячьимъ подправить, или когда ягнятину выберешь на блюдо, то кусочикъ чухонскаго масла въ похлебку положить и съ нимъ, по правилу 5, похлебку потомить и вылить на мясо; а буде захочешь, то и кутлетками обложить.

ПРА-

ПРАВИЛО 280.

Ягнятина съ ренскимъ виномъ, коринкою и цитрономъ.

Ягнятину такимъ же образомъ, какъ и въ предписанномъ правилѣ объявлено, приготовить, также съ немногими бѣло подпальною мукою, спецереею, солью, лавровымъ листомъ, и двумя цѣльными луковицами, немногою кипячею водою, въ немногой жижѣ до поспѣлости сварить, напослѣдокъ нѣсколько ренскаго вина, тертой цитронной корки и соку, сахару и коринки тудаже положить, и все то вмѣстѣ еще не много подварить, желткомъ другимъ яичнымъ приправить, такъ и хорошо; а буде похочется, то можно же и кутлешками обложить.

ПРАВИЛО 281.

Ягнятина съ трифелями.

Ягнятину въ такіе кусочки изрубить, какіе имѣть похочешь, вымочить хорошенько и по правилу 2 обѣлить, потомъ по пропорціи гораздо темно подпальной муки сдѣлать, луку и лавровыхъ листковъ въ нее положить, и ягнячье мясо, и съ тѣмъ немного посмажить; по семъ кипятку воды, соли и пучокъ мѣлкихъ травокъ туда же положить и еще поварить; а какъ мясо поспѣвать станетъ, то туда же положить размоченыхъ трифелей и сморчковъ; а кто знаетъ и имѣетъ, то можетъ туда же прибавить ацій (*) нѣсколько ломтиковъ, и съ онымъ доварить, чтобъ жижи не больше было, сколько оной надобно будетъ, то и готово. Или можно ягнятину мѣлко наспиковать и прежде на рожанкѣ изжарить, а послѣ такимъ же образомъ съ нею поступить, какъ здѣсь въ правилѣ выше сего объявлено; или же можно ягнятину, по правилу 15, въ малой брайзѣ изготовить, а послѣ вынувъ мясо вонъ, брайзу такъ густо выварить, чтобы на ней чистой жиръ съ верху стоялъ, и сей жиръ слить долой, а въ оставшую жижу посыпать нѣсколько мучки, а послѣ мяснаго супу или кипятку воды не много прибавить и подварить,

(*) Ацiа,

чтобы былЪ гостовашый кулижЪ или крѣпкой супЪ, который процѣдить, и ягнячье мясо сЪ вышеписанною здобою вЪ него положить и разЪ другой дать вмѣстѣ вскипѣть, такЪ и готово.

ПРАВИЛО 282.

Ягнятина сЪ огурцами или эндипіемЪ.

Ягнятина на сіе рубится нѣсколько покрупняя вЪ кусочки, гораздо вымачивается, обливается, и спикуется петрушкою, и на вертелѣ спѣло зажаривается, или по правилу 15 вЪ малой брайзѣ задерживается, а потомЪ огурцы, какЪ вЪ правилѣ 186 написано, или эндивій, какЪ вЪ правилѣ 257 стоитЪ, сЪ нею примѣшиваются и по настоящему на столѣ подается.

ПРАВИЛО 283.

Ягнятина сЪ крыжопникомЪ.

Ягнятину напередЪ, по правилу 2, чисто приготовить, потомЪ наспиковать мѣлко свинымЪ саломЪ, и на роженкѣ изжарить или вЪ небольшой брайзѣ спѣло задержать, по семЪ крыжовникЪ, по правилу 107, приготовить, и хорошенько уложивЪ на блюдо подать.

ПРАВИЛО 284.

Паннированной или хлѣбной свиной окорокЪ дѣлается по правилу 176.

ПРАВИЛО 285.

Грильлированныя свиныя ноги прежде должно сЪ верху вЪ низЪ разрѣзать до послѣдняго состава, и такЪ оставить, потомЪ связать ихЪ крѣпко и часто вязочками и варить исподоволь долго, чтобы очень мягки стали; а какЪ онѣ остынутЪ, то опять тверды станутЪ; по чему и должны онѣ свареныя цѣлую ночь изЪ жижи вынутыя лежать, чтобы гораздо остыли. Когда ихЪ употреблять похочешь, то развязать вязки и разрѣзать по середкѣ совсѣмЪ, потомЪ вЪ растопленомЪ маслѣ поворочать и какЪ карбонадЪ обсыпавЪ положить на ростЪ и на жару поскорѣе обжарить, а послѣ кЪ нимЪ робертовЪ соусЪ сдѣлать по правилу 20, вылить его вЪ блюдо и ноги на него порядочно покласть, такЪ и готово. Естьли кто охотникЪ до свиныхЪ ушей и рылЪ, то можно ихЪ на-

напередъ отварить, а послѣ изрѣзавъ мѣлко, туда же въ соусъ положить.

ПРАВИЛО 286.

Свиныя ноги съ свинымъ же саломъ и тиманомъ.

Сперва свиныя ноги сварить мягко, потомъ остудить, такъ будутъ они опять тверды, послѣ сего очистить хорошенько, по срединѣ вдоль разрѣзать, положить въ кастрюлю, и въ прочемъ поступить съ ними такъ, какъ въ правилѣ 218 означено.

ПРВИЛО 287.

Свиныя ноги съ рѣпою,

Свиныя ноги такимъ же образомъ сварить и приготовить, какъ и выше объявлено, а рѣпу по правилу 99. А какъ на столъ подавать, то не задолго предъ тѣмъ положить свиныя ноги въ рѣпу, и немного съ ними подварить, такъ и готовы.

ПРАВИЛО 288.

Поросячій роллядъ, или крученый поросенокъ.

Прежде у поросенка надлежитъ отрѣзать голову и ноги, потомъ грудь разрѣзать, и такъ съ костей цѣлкомъ кожу снять, а что къ кожѣ тѣла отъ костей отдѣлить можно, то такъ и оставить; а какъ кожа съ тѣломъ цѣлкомъ отъ костей отдѣлится, то очистить съ костей и достальное тѣло; также буде гдѣ и при кожѣ тѣла толсто отдѣлилось, и то посрѣзать, потомъ обобраное тѣло все вмѣстѣ мѣлко изрубить, съ солью и мѣлко рублеными травами смѣшать; по семъ поросенка разложить и рубленое тѣло по немъ размазать, потомъ мѣлко рубленой петрушки, 4 или 5 густо свареныхъ яицъ крупненько изрубить, да полосками нарѣзаныхъ миндалю и цитронной корки, очищеныхъ фисташекъ, толченыхъ гвоздики и мушкатнаго цвѣту и маленько соли, смѣшавъ все вмѣстѣ, сверхъ того посыпать и свертѣть съ обоихъ концовъ и средины края прижать, а послѣ въ чистую тряпичку или въ салфетку завернуть и вязкою крестъ на крестъ и кругомъ плотно обвертѣть и завязать, потомъ въ водѣ съ солью, лукомъ, лавровымъ листомъ, травами и цѣльнымъ перцомъ варить до поспѣлости; ноги и кости, которыя къ иному

му ни кѣ чему не годятся, можно туда же положить, и должно все то довольное время вариться; а какъ разсудится, что уже поспѣло, то вынуть поросенка съ салфеткою вонъ и положить горячаго подъ гнетъ и дать такъ цѣлую ночь лежать, потомъ вынутъ вонъ, нитки и тряпку или салфетку съ него снять, такъ и можно будетъ его тотъ часъ употреблять, или въ лакѣ (въ студень) заливши подать; а какъ его кушать просто подавать, то изрѣзать ломтиками, и ренсковымъ уксусомъ смѣшавъ съ рубленою петрушкою и толченымъ перцомъ облить; буде же употребить его похочется въ гостиной столъ, то можно голову черною сдѣлать, такимъ образомъ: сжечь горсть другую всякой соломы въ пепелъ, пепелъ тотъ истереть мѣлко, просѣять сквозь чистое сито, смѣшать съ бѣлкомъ яичнымъ, а голову вытереть сухо, выкрасить тѣмъ пепломъ, и засушить, а потомъ еще покрасить и засушить же, и такъ дѣлать пока гораздо черна станетъ, послѣ того сварить ее особо въ соленой водѣ и паки простудить; а какъ подавать на столъ, то положить на блюдо тарелку верхъ дномъ, а на нее въ средину голову; а кто похочетъ, можно убрать ее цвѣтами и зеленью, а мѣстечками и позолотить сусальнымъ золотомъ, какъ похочется; наконецъ роллахъ изрѣзать ломтиками и порядочно покласть кругомъ головы, края блюда обсыпать густо рубленою петрушкою, то будетъ весьма пригоже и пріятно видѣть.

ПРАВИЛО 289.

Поросячья студень.

Поросенка изрубить въ крупныя штучки, немного помочить и бѣло сварить, а потомъ простудя на сутки въ лакъ (росолъ) положить, такъ и можно будетъ его употреблять: а когда на столъ подавать, то довольно петрушковою травою обложить, и ренсковаго уксусу смѣшаннаго съ рубленою петрушкою и толченымъ перцомъ къ нему подать.

ПРА-

ПРАВИЛО 290.

Роллад (крученое) изъ свиныхъ головъ.

Взять на сіе посредственную свиную голову, которая бы не очень жирна была и разколоть ее изъ средины на двое; уши отрѣзать, разъ другой хорошенько въ чистой водѣ вымочить, а потомъ сварить, но чтобы не очень разопрѣла, а лишь бы только кости свободно выбрать было можно, такъ и хорошо. Потомъ вынуть ее вонъ и изъ горячей кости всѣ выбрать, чтобъ кожа съ мясомъ цѣла была; по семъ должно соли, толченыхъ гвоздики, перцу, мушкатнаго цвѣту, полосками рѣзанной цитронной корки, рубленой петрушки, а кто желаетъ, то немного и тиміану, съ нѣсколькими густо вареными и рублеными яйцами вмѣстѣ немного поварить, полосками рѣзаннаго миндалю и очищеныхъ фисташекъ въ готовности имѣть, и горячимъ онымъ обѣ половинки головы толсто намазать и опять вмѣстѣ сложить, но такъ, чтобъ одной половинки рыло лежало другой половинкѣ головы къ затылку, то есть, вострой конецъ къ тупому, обвить хорошенько толстыми нитками и завернувъ въ полотенцо положить подъ гнетъ, чтобъ подъ нимъ остыла, потомъ въ лакъ положить и хранить; когда потребно ее употреблять, то нарѣзать ломтиками, и ренсковымъ уксусомъ смѣшавъ съ рубленою петрушкою и толченымъ перцомъ обливъ подать. Или такой смѣшанной уксусъ въ особомъ суденышкѣ при ней подать, какъ похочется.

ПРАВИЛО 291.

Студень изъ свиной головы, которую вскорѣ кушать должно.

На сіе можно полголовы посредственной свиньи взять, вымочить хорошенько и слѣдующимъ образомъ варить: налить на нее столько кипятку воды, чтобы только покрыла, положить тутъ же по нѣсколько телячьихъ костей или ногъ, оленьяго рогу въ тоненькую тряпочку завязавъ; а какъ хорошо отъ пѣны очистится, бутылку ренскаго вина и полбутылки ренсковаго уксусу, гвоздики, перцу, мушкатнаго цвѣту все цѣлкомъ, также травокъ связавъ пучкомъ вмѣ-

стѣ, лавроваго листу, луку, цитрону и немножко соли, и дать вмѣстѣ вариться, пока голова поспѣетъ; но не надлежитъ ее очень перепаривать: потомъ вынуть голову вонъ и застудить, а послѣ выбрать всѣ кости и ноги телячьи, жиръ весь чисто съ жижи снять, жижу немного сахаромъ подсластить, чтобъ такъ прямой хорошій крѣпкой галертъ (студень или жале) вкусъ имѣла, а послѣ сего разбитымъ въ пѣну яичнымъ бѣлкомъ очистить и сквозь салфетку пропустить, какъ обстоятельнѣе въ правилѣ 63, видѣть можно, потомъ очистить хорошенько у головы все черное и изрѣзать ее въ мѣлкія жеребейки, естьли же она очень жирна, то жиру съ нее нѣсколько посрѣзать, послѣ взять круглое глубокое блюдо, или оловянную чашку, которая бы хорошую форму имѣла, и обложи ее внутри сперва на днѣ лимонною коркою полосками, такъ же вареными свеклою и морковью нарѣзаныхъ ломтиками съ вырѣзочками, укласть же порядочно, чтобы пригоже казалось, потомъ разогрѣть процѣженой галертъ (жижу) горячо, положить свиной головы жеребейки или сухарики въ чашу и налить жижею, чтобы она ихъ покрыла, и такъ поставить, чтобъ застыло и крѣпко стало; а какъ изъ чаши вонъ вынуть похочешь, то надлежитъ чашку немного надъ жаромъ подержать, или обмоча полотенцо въ горячую воду чашку обложить, а послѣ наложа на чашку блюдомъ обернуть чашку въ верхъ дномъ, такъ все изъ ней и выйдетъ вонъ, наконецъ обложи оную студень кругомъ тѣмъ же галертомъ, такъ будетъ весьма хорошій видъ имѣть.

ПРАВИЛО 292.

Дикой свиньи или кабанье мясо съ вишнепымъ соусомъ.

Дикую свинью изрубить въ порядочныя кусочки, хорошенько вымочить и въ не очень соленой водѣ сварить, а между тѣмъ сдѣлать немного темно подпальной муки, по правилу 16, съ немногимъ сахаромъ, чтобы хорошій цвѣтъ имѣла, потомъ горсти двѣ толченыхъ сухихъ вишенъ съ корицею и цитрономъ туда положить и на жару державъ гораздо мѣшать,

а потомъ ренсковаго уксусу и водицы подлить и исподоволь поварить, чтобъ сдѣлалось гораздо черно и густовато, по семъ сквозь сито пропустить; а какъ мясо поспѣетъ, то его очистить и въ соусъ положить и еще подсластить и немножко вмѣстѣ подварить, такъ и будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 293.

Паннированная или хлѣбомъ обложенная кабанья середка какимъ образомъ изготовляется, можно видѣть въ правилѣ 174.

ПРАВИЛО 294.

Оленье или кабанье мясо съ мозжевеловымъ соусомъ.

Мясо такимъ же образомъ въ штучки изрубить, вымочить и въ соленой водѣ сварить, потомъ сдѣлать темно подпальной муки, налить въ нее хорошихъ мясныхъ отвару или какого соусу и поварить, на послѣдокъ нѣсколько мѣлко толченыхъ мозжевеловыхъ ягодъ, гвоздики, соли, ренсковаго уксусу и сахару тудаже положить и вмѣстѣ поварить.

ПРАВИЛО 295.

Кабанина съ Мерксkою рѣпою.

Мясо такимъ же образомъ очистить и въ водѣ съ солью сварить, а рѣпу по правилу 99 сдѣлать и мясо ею облить. Естьли же цѣлая середка или бедра, то рѣпа кругомъ ихъ обливается, или на двѣ стороны на блюдо кладется.

ПРАВИЛО 296.

Кабанью голову готовить.

Голову кабанью, которая обыкновенно живетъ космата, должно прежде выстричь, а потомъ на пылу огненномъ хорошенько опалить, сколько возможно, напослѣдокъ еще разозженною желѣзною угольною лопаткою или клещами до плоши щетину или волосье прижечь, пока со всѣмъ чиста станетъ. Чѣмъ чернѣе она будетъ, тѣмъ лучше; ибо то ея лучшая краса. Можно же ее такъ, какъ въ правилѣ 288, объявлено, черною сдѣлать, потомъ надобно у ней языкъ вырѣзать и отъ челюстей и сверхъ рта тѣло нѣсколько поотдѣлить; ибо въ варенье безъ того из-

изтрескается она сверху вся, и сдѣлается непріят- нымъ видомъ; потомъ варить ее въ большомъ котлѣ въ водѣ съ немногою солью, цѣльнымъ перцомъ, лавровымъ листомъ, лукомъ и травами до поспѣлости: по семъ снять съ огня долой и дать въ отварѣ немного попростынуть, а послѣ вынувъ вонъ со всѣмъ простудить, потомъ въ росолъ, который, по правилу 75, изъ воды съ уксусомъ и солью гораздо сбитъ, положа до употребленія спрятать; а какъ должно на столъ подавать, то ее хорошенько очистить, цѣлою на блюдо положить, въ ротъ лимонъ положить, языкъ очистя хорошенько и разрѣзавъ вдоль на двое туда же воткнуть и убрать зеленью, какъ похочется и умѣется, такъ же ренсковаго уксусу съ перцомъ при ней подать: что же головы отъ стола останется, то можно опять въ росолъ положить, до будущаго впредь употребленія.]

ПРАВИЛО 297.

Рагу изъ оленьихъ ушей, языковъ и губъ.

У оленьихъ головъ надлежитъ прежде языки вырѣзать, также уши отрѣзать и губы отрубить, и все то съ кожею и шерстью, съ головою и ногами въ одинъ котелъ положа сварить; а какъ сварятся, то дадутся хорошо и вычистяться, послѣ выполоскать ихъ чисто холодною водою и положить, чтобы простыли: а какъ похочется употребить, то должно еще нечистое почистить, уши въ самые тоненькіе полосочки изрѣзать, а языки вдоль посрединѣ или толстенькими ломтиками поперегъ разрѣзать, какъ похочется, также и губы; а буде сего недовольно станетъ, то обрѣзать у головъ лучшія мѣста, какъ то щоки и глаза, и все то хорошенько изрѣзать же мѣлко, по семъ сдѣлать немного подпальной муки, положить въ нее рубленаго луку и все вышеписанное нарѣзаное, и подержавъ на жару непрестанно мѣшать, а послѣ накатить самымъ хорошимъ мяснымъ отваромъ и еще поварить, наконецъ присолить и лимоннаго соку прибавить, такъ и хорошо. Можно же сдѣлать и такимъ образомъ: когда отвару не случится, вышеписанныя вещи съ мукою на жару уже перемѣ-

таны,

шаны, то влить туда по немногу воды, ренскаго вина и ренсковаго уксусу, коринки, лимону, рѣзанаго миндалю, лавроваго листу, гвоздики, соли и немножко сахару туда же положить, и все то вмѣстѣ поварить, то и будетъ готово. Буде же оной рагу хочешь бѣлой имѣть, то изрѣзанныя вещи положить въ кастрюлю, съ немногимъ мѣлко тертымъ калачемъ, кусочкомъ коровьяго масла, налить хорошенькимъ мяснымъ отваромъ, присолить, да туда же положить цитрону и мушкатнаго цвѣту и все то вмѣстѣ поварить, а наконецъ желткомъ другимъ яичнымъ приправить и густоватымъ сдѣлать; а кто пожелаетъ, такъ можно туда же ложку и горчицы положить, то будетъ также очень хорошо.

ПРАВИЛО 298.

Темноцвѣтная дичина съ олипками.

Дичина бедра ли, или толстыми ломтиками рѣзаная какая прилучится, должно ее толстоватожъ нарѣзанымъ свинымъ саломъ продергать, а потомъ по правилу 15 въ небольшой брайзѣ задержать до спѣлости, по семъ сдѣлать подпальной муки въ деревянномъ маслѣ; а кому деревянное масло противно, то въ коровьемъ, послѣ положить туда побольше луку, съ нѣсколькими тонко нарѣзаными ломтиками ветчины и корками или сухарями ржанаго рѣшетнаго хлѣба, и все то на жару попарить, потомъ прилить хорошенькаго мяснаго отвару, и поваря еще процѣдить сквозь сито; по семъ размоченыхъ трифелей, облупленыхъ съ костей оливокъ, рубленой петрушки, перцу, соли и мушкату туда же положить, и все вмѣстѣ поварить; наконецъ по правилу 5 небольшимъ кусочкомъ чухонскаго масла приправить, то будетъ очень хорошо и вкусно. Хорошая скопцовая или баранья задняя нога, или мякотная говядина годятся же симъ образомъ приспѣвать; но прежде должно ихъ хорошенько побить и на одну ночь въ ренсковой уксусъ съ рублеными травами, перцомъ, спецереею, толчеными можжевеловыми ягодами и лукомъ положа помочить.

ПРАВИЛО 299.

Жареной заяцъ съ мѣлкимъ рагу.

Зайца хорошенько обѣля (*) мѣлко нашпиковать, и на вертелѣ зажарить, потомъ сдѣлать немного подпальной муки, съ рубленымъ лукомъ или шарлотомъ, свѣжихъ или просольныхъ огурцовъ ломтиками нарѣзать, размоченыхъ и вымытыхъ сморчковъ и трифелей туда же въ муку положить; и буде другаго какого отвару или супу не прилучится, то по правилу 19 немножко отъ жаренаго зайца жижицы или сочку сдѣлать и сквозь сито туда же процѣдить, и подварить, напослѣдокъ присолить и немножко уксусомъ приправить, а на столъ подать подливъ рагу подъ зайца.

ПРАВИЛО 300.

Жареный заяцъ съ кислою капустою, устрицами и сморчками.

Зайца такимъ же образомъ нашпиковать и зажарить, какъ выше объявлено, потомъ сдѣлать хорошую кислую капусту по правилу 82; а напослѣдокъ устрицы, сморчки и нѣсколько сладкаго рому положить туда и съ тѣмъ еще немного поварить, можно капусту на блюдо зайца сверхъ ея положить, или зайца на двое разрубить и немного съ капустою поваря на столъ подать.

ПРАВИЛО 301.

Заяцъ съ оливками, сморчками и трифелями.

Какъ заяцъ обѣленъ (очищенъ) будетъ, то разсѣчь его на нѣсколько крупненькихъ кусочковъ, потомъ нашпиковать, и такимъ же образомъ сдѣлать, какъ о темноцвѣтной дичинѣ въ правилѣ 298 объявлено.

ПРА-

(*) Сей глаголъ обѣлить употребляется у охотниковъ, что значитъ очистить; ибо никогда у нихъ не говорится зайца облупить и вынотрошить, съ него снять, но обѣлить; а у поваровъ облить значитъ обварить, и такъ здѣсь разумѣть должно очистить.

ПРАВИЛО 302.

Заячьи лепешки.

Обрѣзать у зайца всю мякоть съ костей долой, выбрать всѣ перепоночки и жилки, послѣ съ нѣсколькою копченою ветчиною изрубить мѣлко, а послѣ нѣсколько тертаго мѣлко колача, 4 яйца, соли, толченой гвоздики, и мушкатнаго цвѣту, мѣлко рѣзаной свѣжей цитронной корки, кусочикъ по правилу 3 тертаго масла, и все сіе во вкусной фаршъ изрубить очень мѣлко, а послѣ нарѣзать любовины отъ копченаго окорока самыми мѣлинькими сухариками, смотря по пропорціи, какъ разсудится, что довольно и несолоно будетъ, и смѣшать ихъ съ фаршемъ, потомъ сдѣлать изъ сего кругленькія небольшія лепешечки, величиною въ ладонь, положить ихъ съ немногою брайзою сдѣланною по правилу 15 въ тортную сковороду и задержать: а какъ на столъ подавать, то сдѣлать кислый тахе по правилу 38 на нихъ, такъ и будутъ очень хороши. Естьли что сихъ лепешечекъ останется, то можно ихъ до другаго разу оставить, и по произволенію изрѣзать и ими обложить блюдо, какъ похочется; они будутъ пестрыми казаться какъ калбасы.

ПРАВИЛО 303.

Гусь пъ а ла дауб готопится по прапилу 205.*

ПРАВИЛО 304.

Жареный гусь съ кислою капустою.

Прежде сдѣлать самую хорошую кислую капусту, по правилу 82 совсѣмъ готовою, какъ ей быть должно, а потомъ гуся по правилу 1 къ жаренью чисто приготовить, потомъ кислою капустою начинить, и на вертелѣ изжарить, а передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, оставшую капусту подогрѣть и положа гуся обложить ею кругомъ, то будетъ изрядное кушанье.

ПРАВИЛО 305.

Гусь съ цвѣткопою капустою.

Когда гусь по правилу 1 чисто приготовится и вогнутъ будетъ, то должно его вязкою обвертѣть, дабы онъ въ вареньѣ красивую свою форму не потерялъ

рялъ и не развалился, потомъ варить его въ водѣ съ солью, лукомъ и травами до поспѣлости, потомъ сдѣлать хорошей цвѣтковой капусты по правилу 84, и при подаваніи на столъ обложи ею гуся.

ПРАВИЛО 306.

Гусь съ мерксквою рѣпою.

Можно гуся такимъ же образомъ приготовить, и сварить, а потомъ рѣпу по правилу 99 темноцвѣтную или бѣлую сдѣлать, какъ похочется, а при подачѣ на столъ облить ею гуся, или можно гуся на вертелѣ изжарить, а послѣ немного съ рѣпою поварить, то будетъ также очень хорошо.

ПРАВИЛО 307.

Гусь съ бѣлою капустою или сафой колемъ готовится такимъ же образомъ, какъ въ правилахъ 252 и 253 объявлено.

ПРАВИЛО 308.

Гусиный рагу съ борсторфереными или другими кислыми яблоками.

Гуся разнять должно въ штуки и немного повымочить, и въ немногой жижѣ, т. е. въ немногой водѣ, съ цѣльными луковицами, лавровымъ листомъ, травами и съ спецереею спѣло сварить, потомъ сдѣлать немного темно подпальной муки и свареное гусное мясо туда положить съ изрѣзанными въ сухарики борсторферными или другими кислыми яблоками, немногимъ сахаромъ; а буде похочется, то съ нарѣзанымъ полосками миндалемъ, а послѣ и жижу его, въ которой варился гусь, сквозь сито туда же процѣдить, но жиръ его сперва должно долой снять. И такъ все вмѣстѣ поварить, чтобы немного жижи осталось, и буде надобно, то немного и присолить.

ПРАВИЛО 309.

Гусиное черное мясо.

Гуся должно такимъ же образомъ въ штуки разнять, немного помочить, и обѣлить, (обварить), потомъ очень съ немногою темноподпальною мукою, пополамъ съ водою, ренскимъ виномъ, солью и спецереею, т: е: гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ на огонь поставить, и совсѣмъ до поспѣлости варить,

потомъ немногою гусиною кровью приправить и густовато сдѣлать, такъ и готово.

ПРАВИЛО 310.

Гусь съ яблоками.

Гуся должно по правилу 1 очень бѣло и чисто приготовить, потомъ на вертелѣ изжарить, обернувъ въ двое бумагою, чтобъ со всѣмъ бѣлъ былъ, по семъ сдѣлать къ нему протертыхъ яблокъ, какъ къ говяжьимъ языкамъ, по правилу 192, потомъ изрѣзать хорошую часть лупленыхъ яблокъ половинками, выбрать сѣмечки съ гнѣздами ихъ, потомъ листъ бѣлой бумаги намазать коровьимъ масломъ, положить въ тортную сковороду, яблоки на него покласть, и проложить коровьимъ же масломъ, посыпать сахаромъ и сверху и снизу изпечь до поспѣлости; а какъ все готово будетъ, то вылить протертыя яблоки въ блюдо и положить на нихъ бѣло изжаренаго гуся, а половинками обложить.

ПРАВИЛО 311.

Гусь съ протертымъ горохомъ.

Можно хорошо очищенаго гуся ночь другую немного попрыскавъ солью подержать; а буде времени къ тому не случится, то покруче въ соленомъ россолѣ съ травами отварить; потомъ протертый горохъ сдѣлать, по правилу 251, но немного погуще того, какъ хлебальной дѣлается; а какъ подавать на столъ, то можно имъ гуся облить, также натопленымъ изъ жаренаго свинаго сала жиромъ съ коринкою полить.

ПРАВИЛО 312.

Гусь съ чечевицею.

Гуся приготовить такимъ же образомъ, какъ и подъ горохъ; а чечевицу чисто перебрать, хорошенько вымыть и въ водѣ съ двумя цѣльными луковицами и пучкомъ травокъ гораздо спѣло уварить, потомъ воду слить долой, по семъ половину чечевицы положить въ какое ни есть судно и измять ложкою мѣлко, а послѣ влить въ нее немного мяснаго отвару, или крѣпкаго супу и размѣшавъ процѣдить сквозь рѣдкое сито, чтобъ получить густой соусъ, а по-

шомъ и другую половину чечевицы въ него положить съ кусочкомъ коровьяго масла и немногою солью, и подваря и обливъ ею гуся, подать на столъ.

ПРАВИЛО 313.

Гусь съ галлертомъ.

Должно гуся бѣло и хорошо очистить, и приготовить, обвертѣть вязкою, потомъ можно съ нимъ такъ поступить, какъ съ кладеною подъ гнетъ студенью, по правилу 291, или можно же гуся а ла добъ отварить, по правилу 205, и острой галлертъ къ нему сдѣлать по правилу 63, потомъ положить гуся въ глубокое блюдо, хлупью ко дну блюда и горячимъ галлертомъ наливъ застудить; а какъ его вынимать на другое блюдо класть, то перво съ нимъ блюдо подержать немного надъ угольемъ, чтобы отсталъ и накрывъ приготовленнымъ блюдомъ оборотить, такъ и выйдетъ изъ перваго блюда вонъ; или можно же гуся и галлертъ каждое особо застудить, а послѣ положа гуся на блюдо галлертомъ ложкою обложить, то и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 314.

Гуси въ бѣлой кислотѣ, чтобъ долго и прочно въ ней лежали.

Гусей должно хорошенько штучками разнять и немного повымочить, и въ кипяткѣ воды немного только поокрѣпить; ибо ежели много станутъ варить ся; то лучшій вкусъ и сила изъ нихъ выйдетъ вонъ, потомъ на сухо выжать и еще почистить, и положа въ кастрюлю въ ренсковой уксусъ, накрывъ крышкою поставить на огонь, а какъ начнутъ вариться, то пѣну чисто снимать долой, при самомъ же началѣ варенія ихъ завязать въ тоненькую тряпочку тертаго оленьяго рогу и туда же положить, также по нѣскольку цѣлкомъ гвоздики и перцу, и варить до поспѣлости; но чтобы не перепрѣли и мясо отъ костей неотваливалось, потому что они въ прокъ варятся, такъ долѣе лежатъ; а между тѣмъ, какъ они поспѣвать станутъ, должно высокія стекляныя банки, въ которыхъ имъ лежать должно, въ просторный котелъ въ холодную воду поставить, подложить подъ нихъ

на

на дно котла не множко сѣнца, и такъ на огонь поставить, чтобы они гораздо разгорячились, и послѣ можно будетъ въ нихъ штучку за штучкою гусей укладывать, а потомъ на нихъ и жижу сквозь ситку кипячую налить, чтобы банки полны были, а послѣ вынувъ ихъ изъ котла вонъ, поставить чтобъ застыли, сало съ нихъ чисто снять, а вмѣсто того понемножку теплымъ воскомъ залитъ, и въ хорошемъ мѣстѣ, гдѣ бы не тепло и не сыро было, поставя хранить, то могутъ простоять они отъ Мартинова дня, то есть (въ которое время гуси лучше всего году бываютъ) до половины лѣта, и въ лѣтнее жаркое время весьма пріятно ихъ кушать.

ПРАВИЛО 315.

Утки въ а ла добѣ готовятся по правилу 205.

ПРАВИЛО 316.

Утки же съ бѣлою капустою или сафой-колемъ готовятся по правилу 252 и 253. Но должно утокъ толстыми нитками обвивать, чтобы въ вареніи не разваливались.

ПРАВИЛО 317.

Утки съ темноцвѣтною поливкою.

Утокъ можно по правилу 205, какъ а ла добѣ сварить, или на вертелѣ изжарить, или же по правилу 15 въ немногой брезѣ задержать, а послѣ поливку по правилу 18 заготовить и обливъ ею утокъ подавать на столъ.

ПРАВИЛО 318.

Утки съ Меркскою рѣпою.

Утокъ можно по предписаннымъ же правиламъ задержать какъ похочется, а потомъ рѣпу по правилу 99 изготовить, и подъ утокъ положить, или сверхъ ихъ ею облить. Дикія утки такимъ же образомъ готовятся.

ПРАВИЛО 319.

Утка съ анчоптшепымъ или сардельлепымъ соусомъ.

Утокъ изжарить спѣло на вертелѣ, или по правилу 15, въ брезѣ задержать, а между тѣмъ сардель-

левый

левый соусъ по правилу 29 сдѣлать и обливъ ихъ имъ подать на столъ.

ПРАВИЛО 320.

Утки съ цвѣтною капустою.

Они готовятся во всемъ тому подобно, какъ гуси по правилу 305.

ПРАВИЛО 321.

Утки съ каперсомъ и коринкою.

Когда утки хорошо очищены, и по надлежащему вогнуты, то положить кусокъ коровьяго масла въ кастрюлю или латку и поджечь его темножелто, потомъ сырыя утки положить въ него хлупми въ низъ. И такъ ихъ гораздо подрумянить, потомъ влить туда немного кипятку воды, положить луку натыканнаго гвоздикою, соли, лавроваго листу, не большой пучокъ мѣлкихъ душистыхъ травокъ и съ ними накрывши въ немногой жижѣ варить до поспѣлости, напослѣдокъ немного темноподпальной муки, ложку другую каперсовъ, чисто вымытой коринки, и свѣжаго лимону положить и ренсковымъ уксусомъ съ немногимъ сахаромъ приправить, такъ и будетъ хорошо. Естьли же при подаваніи на столъ усмотрится, что въ соусѣ будетъ много жиру, то должно его ложкою снять долой.

ПРАВИЛО 322.

Дикія или дворовыя утки съ вишневымъ соусомъ

Утки можно изжарить или по правилу 15 въ брезѣ задержать, а вишневый соусъ по правилу 292 сдѣлать и обливъ имъ ихъ подать на столъ.

ПРАВИЛО 323.

Дикія или дворовыя утки, индѣйки, каплуны, кулики или рябчики съ померанцовымъ соусомъ.

Что изъ оныхъ птицъ задержать похочется, то должно ихъ сперва по правилу 1 чистыми приготовить, и на вертелѣ зажарить, а потомъ немного хорошаго окорочнаго кулижу по правилу 40 сдѣлать; а какъ кулижъ процѣженъ будетъ, а жареное поспѣетъ, то соединить ихъ въ кастрюлѣ, и положа туда же лимонной корки, выдавить побольше изъ померанцъ въ

соку

соку и все вмѣстѣ подварить, то и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 324.

Рагу изъ дикихъ или дворовыхъ утокъ на одно блюдо.

Утокъ должно сочно и хорошо на вертелѣ зажарить, а потомъ положить ихъ на блюдо, которое бы нѣсколько глубоконько было и на немъ ихъ разнять въ мѣлкія штуки, чтобы текущій изъ нихъ сокъ въ блюдѣ остался, а къ тому еще отъ жаркаго стекающаго соку прибавить, буде же такого другаго соку не случится; то можно напередъ отъ утки, по правилу 19, жаркой подливки приготовить, и туда же вылить, по семъ кусочикъ коровьяго масла, немножко тертаго мѣлко калача, цитрону, сморчковъ, шампіоновъ, артишоковыхъ столбцовъ, и буде похочется, то по немногу и прянаго коренья туда же положить, накрывъ на жаровнѣ доварить.

ПРАВИЛО 325.

Дикія или дворовыя утки съ темноцвѣтною подливкою по самому лучшему вкусу.

Утки на вертелѣ зажарить или по правилу 15 въ брезѣ задержать, потомъ взять нѣсколько сардельлей, трифелей (земляныхъ грибовъ) и сморчковъ, изрубить ихъ съ лукомъ мѣлко, и на передъ немного хорошаго крѣпкаго и вкуснаго кулижу по правилу 14 сдѣлать; а какъ онъ процѣдится, то рубленое все въ него положить, также кто знаетъ и имѣетъ нѣсколько ломтиковъ аціи, и все то вмѣстѣ немного поварить; а наконецъ кусочкомъ коровьяго масла и лимоннымъ сокомъ по правилу 5 подправить или подтереть, и подливъ подъ утки подать.

ПРАВИЛО 326.

Индѣйки пѣ а ла добѣ.

Готовятся по правилу 205.

ПРАВИЛО 327.

Индѣйскій пѣтухъ съ окорочнымъ мясомъ и каштанами, а такимъ же образомъ телячьи и бараньи бедры или заднія ноги, гуси, дикія и дворовыя утки готовятся.

Что изъ объявленныхъ вещей задержать похочется, то должно птицъ прежде, по правилу 2, бѣло и чисто приготовить, а потомъ по правилу 205 въ остромъ а ла добъ отварить; буде же мясныхъ отвару или другаго какого супу на подливку не случится, то должно подливъ немного кипяткомъ воды на огонь поставить и нѣсколько травокъ, луку, лавроваго листу и спецерейки туда же положить и съ ними варить, чтобъ очень немного жижи осталось и она бы сильна была, а между тѣмъ начистить каштановъ и нарѣзать нѣсколько отъ окорока самыми тоненькими ломтиками и помочить немного въ молокѣ, по семъ сдѣлать немного темноподпальной муки, положить въ нее рубленаго луку, также и окорочные ломтики, и державъ ихъ надъ жаромъ хорошенько вымѣшать, а потомъ и объявленную жижу туда же вылить, и такъ съ тою жижею и варить, пока ломтики хороши станутъ, потомъ и каштаны тудаже положить и съ ними еще немного подварить и обливъ онымъ, что задержано подать на столъ, и сіе будетъ весьма изрядное кушанье.

ПРАВИЛО 328.

Индѣйки, каплуны, или другія молодыя куры, а ла дофинъ называемыя, фаршированныя сыромъ пармезаномъ.

Индѣйку или простыхъ куръ сперва на вертелѣ изжарить, а послѣ опять простудить; потомъ хлупи у нихъ вырѣзать, кожу съ нихъ слупить и изрѣзать жеребейками, а послѣ мѣлко изрубить, въ большую мисть положить съ двумя, по правилу 4, въ молокѣ размоченными булками, горстью другою на терку натереть сыру пармезану, а въ неимѣніи онаго другаго хорошаго сыру, не много ветчиннаго сала, рубленаго или жеребейками рѣзанаго и не многожъ повыжаренаго, а послѣ съ жиромъ туда же положить, да не-

немножко, по правилу 3, тертаго коровьяго масла, также яицъ, тертаго мушкату и соли по разсмотрѣнію, и все оное въ самое мягкое тѣсто истолочь; будежъ большой иготи нѣтъ, такъ должно такъ мягко и мѣлко изрубить, въ курицу положить, чтобы она прежнюю свою форму получила, потомъ пригладить горячимъ ножемъ, и въ тортной сковородѣ запечь. Можно подъ нихъ какой похочется и соусъ дѣлать, а особливо устрицовой, по правилу 30, или иной какой смотря по росписи похочется.

ПРАВИЛО 329

Индѣйки, каплуны, куры или утки съ раками и фиршированныя такимъ фаршемъ, въ которомъ сыръ пармезанъ, спекъ, или спиное сало, и густо пареныя яйца рублены.

Что изъ предписанныхъ вещей по сему правилу взявъ задержать похочешь, должно прежде, по правилу 56, хорошенько приготовить, кости выбрать, потомъ взять нѣсколько мякотной телятины, а въ полы противъ ея мягкаго копченаго спеку, изрубить ихъ мѣлко, и по оной пропорціи смотря, размоченаго по правилу 4 въ молокѣ колача, тертаго пармезану, или другаго какого хорошаго сыру, 3 или 4 густо свареныхъ яицъ, бѣлки съ желткомъ вмѣстѣ особо изрубя, и съ двумя сырыми яйцами туда же положить, также тертаго мушкату, очень мѣлко изрубленой петрушки травы, и свѣжей цитронной корки и маленько соли, и все сіе въ самой мягкой, хорошаго вкусу фаршъ изрубить, и въ куръ положить, а на спинѣ зашить, и такъ угнесть, чтобы они паки прежней свой видъ и подобіе получили, потомъ въ кипяткѣ окрѣпить; а какъ остынутъ, то хлупи чистенько наспиковать и въ желтоподпальномъ коровьемъ маслѣ зарумянить; потомъ влить туда немного кипятку воды, и съ нею накрывши на вольномъ жарку исподоволь варить до поспѣлости, или можно сварить ихъ въ брезѣ по правилу 15, а послѣ по правилу 12, немного раковаго кулижу сдѣлать а когда онъ готовъ и процѣженъ будетъ, то положить раковые шейки съ нѣсколькими сморчками, шампиньонами и другими

такимижъ, какія прилучатся, мѣлочными вещами, поварить немного все вмѣстѣ, и облить птицъ, такъ будетъ очень хорошее кушанье.

ПРАВИЛО 330.

Индѣйки, каплуны или другія куры съ рагу изъ мѣлочнаго окорочнаго, говяжьихъ языковъ и ртовъ муссерону и фаршу.

Индѣекъ или курицъ простыхъ можно обыкновенно на вертѣлѣ чисто, бѣло и спѣло зажарить, завернувши хорошенько бумагою со спекомъ, или по правилу 15, въ брезѣ задержать, обое оное изрядно; потомъ нарѣзать нѣсколько вареннаго окорока жеребейками, также копченаго или свѣжаго говяжья языка, или губы, что случится, все оное жеребейками же нарѣзавъ, а послѣ по правилу 53 мѣлкой рагу изъ нихъ сдѣлать; по семъ сдѣлать немного самаго деликатнаго фаршу по правилу 7, а изъ него надѣлать круглопродолговатыхъ толстенькихъ катышковъ и сварить ихъ особо: а какъ кушанье на столъ подавать, то и рѣзать фаршъ ломтиками, а разкласть въ блюдѣ кругомъ, курицу положить на средину блюда, а рагу вылить кругъ ее на фаршъ, то и будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 331.

Молодыя куры съ селлереею.

Какъ молодыя куры сперва, по правилу 1, бѣло и чисто приготовлены и вогнуты, то положить ихъ въ кастрюлю съ кусочкомъ коровьяго масла, и дать имъ на вольномъ жарку въ собственномъ ихъ соку немного попрѣть, потомъ хорошую часть на четверо или толстенькими ломтиками рѣзаной и отвареной селлереи туда положить съ немногою горячею водою, напримѣръ столько, сколько соусу потребно, и накрывъ немного поварить; а какъ поспѣвать станутъ, то положить туда же немного сдѣланной темноподпальной муки съ мушкатнымъ цвѣтомъ, а буде надобно, то и присолить, а послѣ доварить, чтобъ жижи немного было.

ПРАВИЛО 332.

Молодыя куры съ горохомъ и лактуковыми стебельями.

Когда цыплята подростутъ и въ полкурицы уже будутъ, то приготовя ихъ по правилу 1 и вогнувъ порядочно, разрѣзать каждаго на двое: естьли же молоды, то оставить цѣлыми и положить съ кускомъ коровьяго масла въ кастрюлю, или въ широкую глиняную латку и накрывъ поставить на вольной жарокъ, и дать имъ такъ немного попрѣть, а естьли жижи въ нихъ мало будетъ, то прибавить немного кипятку воды и немного присолить, и дать такъ вариться до поспѣлости; потомъ молодаго вылуплелаго гороху и мягкаго нарѣзанаго сухариками салату лактуку стебелья, съ кусочкомъ коровьяго масла, пучкомъ травы петрушковой, въ немногой жижѣ спѣло упарить; а какъ все поспѣетъ, то положить кусокъ мытаго коровьяго масла въ кастрюлю съ немногою мукою и двумя желтками яичными, и прежде все то гораздо смѣсить, а послѣ гороховой и цыплячей жижи на то сквозь ситку налить, и такъ соусъ надъ жаркомъ помѣщать, а послѣ и горохъ съ лактукомъ туда же положить, и первымъ супомъ развесть, чтобъ ни густо, ни жидко было, потомъ можно дать на горячемъ пеплѣ постоять, чтобъ хорошенько прохватило; а какъ на столъ подавать, то облить онымъ куръ или цыплятъ.

ПРАВИЛО 333.

Молодыя куры или цыплята съ крыжовникомъ.

Молодыхъ куръ или цыплятъ прежде порядочно по правилу 1 къ жаренью приготовить, а потомъ на вертелѣ бѣло и хорошо зажарить, крыжовникъ можно сдѣлать по правилу 101 какимъ образомъ похочется, напослѣдокъ цыплятъ положить на блюдо, а крыжовникомъ кругомъ ихъ облить и подать.

ПРАВИЛО 334.

Стажоныя цыплята съ крыжовникомъ.

Когда цыплята по правилу 1 очищены и вогнуты, то взять чисто вымытой и изрубленой травы петрушки, да нѣсколько коровьяго масла, смѣсить

ихъ вмѣстѣ, и въ каждаго цыпленка по нѣскольку ея положить, т. е. ею начинить, потомъ положить коровьяго масла въ кастрюлю и темножелто поджечь, и въ горячее цыплятъ положить, накрыть крышкою и смажить. А какъ одна сторона поспѣетъ, то должно цыплятъ на другую сторону переворотить, и такъ до поспѣлости смажить; крыжовникъ можно по правилу 101 приготовить, а какъ готовъ будетъ, то выливъ его на блюдо, и положа на него цыплятъ, подать на столъ.

ПРАВИЛО 335.

Молодыя куры или цыплята съ мѣлочнымъ рагу.

Молодыхъ куръ или цыплятъ бѣло и чисто на вертелѣ зажарить, и для того обвертѣть ихъ нарѣзанымъ тоненько ломтиками свинымъ спекомъ и бумагою, потомъ по правилу 53 рагу изъ мѣлочныхъ вещей сдѣлать, какія прилучатся; а какъ все то готово будетъ, то положить туда же и жареныхъ цыплятъ, и вмѣстѣ немного попарить; такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 336.

Молодыя куры или цыплята состряпанныя инымъ образомъ по самолучшему вкусу.

Ежели будутъ каплуны, молодыя куры или цыплята, то все ровно, и изъ оныхъ что взято будетъ, должно такимъ же образомъ бѣло и чисто на вертелѣ зажарить. Естьли же никакого отвару или похлебки не случится, то сдѣлать немного изъ жаренаго, по правилу 19, потомъ положить и (чухонскаго) коровьяго масла въ кастрюлю, или въ плоскую глиненую латку съ немногою мукою и рублеными лукомъ шарлотомъ, и парою рыбокъ анчофишей, также лавроваго листу, и все сіе вмѣстѣ смѣсить, потомъ ломтикъ другой окорочной ветчинки, вымочи ее, обжаря въ маслѣ коровьемъ изрѣзать сухариками и туда же положить, также и самыми мѣленькими жеребейками нарѣзаной лимонной корки, потомъ жижу сквозь ситку туда же процѣдить и все вмѣстѣ хорошенько на угольномъ жару вымѣшать, каплуновъ,

куръ

куръ или цыплятъ положить на блюдо, и облить ихъ сдѣланною похлебкою, а напослѣдокъ мѣлко рѣзаными и въ коровьемъ маслѣ поджареными калачными сухариками посыпать, будетъ очень изрядное кушанье.

ПРАВИЛО 337.

Каплунъ съ поджаренными на ростѣ булочными ломтиками въ оловянномъ горшкѣ.

Можно взять каплуна или молодыхъ подрослыхъ куръ, бѣло и чисто ихъ приготовить и въ немногой соленой водѣ сварить; но чтобы не больше воды и соли было, сколь при нихъ остаться должно, т. е. не пересолить и не пережидить; а какъ станутъ поспѣвать, то сдѣлать немного бѣлоподпальной муки и подболтать ею жижу, потомъ нарѣзаныхъ и на ростѣ поджареныхъ булочныхъ или калачныхъ ломтиковъ положить въ оловянной горшокъ, и посыпать ихъ мѣлко изрублеными травами, петрушкою, тиміаномъ, базиликою и лимонною коркою, по семъ положить на нихъ каплуна или куръ, и налить ихъ отваромъ или похлебкою; однакожъ, чтобъ похлебки не очень мало было, потому, что калачь много ея въ себя вберетъ: наконецъ дать всему тому вмѣстѣ одинъ разъ вскипѣть, и подать съ горшкомъ на столъ.

ПРАВИЛО 338.

Каплуны, или молодые вырослые цыплята съ селлерею по самому лучшему вкусу.

Каплуновъ или молодыхъ куръ хорошенько приготовить, и на вертелѣ зажарить, потомъ хорошую часть селлерейнаго коренья толстенькими ломтиками или штучками нарѣзать, и особо въ водѣ съ небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла спѣло сварить, по семъ небольшихъ ломтикъ другой окорочной ветчины, ошурки отъ куръ или каплуновъ, какъ то обобравъ крылошки, пупочки и печенки, нѣсколько самой лучшей селлерейной травки вымытой, яйца два густо свареныхъ, все вмѣстѣ прежде мѣлко изрубить, а потомъ истолочь, послѣ сего сдѣлать темноподпальной муки и все то въ нее положить, также ломтикъ другой на ростѣ поджаренаго калача, и все оное на жару

гораздо вымѣшать, потомъ вылить туда жижу, въ которой селлерея особо варилась, также можно по правилу 19 немножко отъ жаркаго сочку сдѣлать и туда же влить, а послѣ сквозь ситку процѣдить, то получишь презнатной кулижъ или крѣпкой супъ; а какъ каплунъ или цыплята поспѣютъ, то положить ихъ въ процѣженую похлебку, также и отварную селлерею, и накрывъ крышкою дать на вольномъ жарку немножко попрѣть, то будетъ очень деликатное и изрядное кушанье.

ПРАВИЛО 339.

Каплуны, молодыя куры или цыплята съ петрушковымъ кореньемъ и коричкою.

Естьли молодыя цыплята, то можно ихъ, когда они сперва хорошо очищены и порядочно вогнуты, съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла въ кастрюлю или широкую глиняную латку положить, и вмѣстѣ съ ними хорошую часть рѣзанаго петрушковаго коренья, которому напередъ должно дать одинъ разъ въ водѣ особо вскипѣть, туда же положить и накрывъ дать имъ немного въ собственномъ ихъ соку попрѣть, потомъ, буде надобно будетъ, немного кипятку воды прибавить и съ нею до поспѣлости варить; а напослѣдокъ немного бѣлоподпальной муки, также хорошую часть и изюму, которой напередъ особо же немного поварить должно, туда же положить, съ мушкатнымъ цвѣтомъ и немногою солью, и совсѣмъ тѣмъ еще немного поварить; естьли же будутъ совершенно выпослыя куры, то должно ихъ напередъ въ половину поспѣлости сварить, а потомъ, какъ выше объявлено, окончать.

ПРАВИЛО 340.

Каплуны или молодыя выпослыя куры съ анчофишевымъ соусомъ.

Каплуны или молодыя куры зажарить бѣло и чисто на вертелѣ съ свинымъ саломъ увертѣвъ хорошенько бумагою; а какъ они поспѣютъ и надлежитъ ихъ подавать, то сдѣлать анчофишевой соусъ по правилу 29, и полить имъ каплуновъ, или подъ нихъ подлить, какъ похочется; ибо то все равно хорошо.

ПРАВИЛО 341.

Каплуны или молодыя куры или утка съ оливками. А такимъ же образомъ можно холодныхъ жареныхъ рябцовъ и голубей или иное что прилучится готопить.

Каплуновъ, куръ или уточекъ такимъ же образомъ на вертелѣ зажарить. Печонки ихъ изрубить мѣлко съ лукомъ и нѣсколькими облупленными съ костей оливками, потомъ сдѣлать темноподпальной муки, и рубленое въ нее положить, съ кусочкомъ свинаго сала натыканаго гвоздикою, и булочною коркою, а послѣ накатить масным отваромъ, или другою какою жижею, и варить, чтобы получить густоватый соусъ, который должно процѣдить; остальные же оливки должно съ костей облупить; но такъ, чтобы они цѣлы были, а не мѣлкими кусочками, и съ часъ въ водѣ помочить, а потомъ съ жаренымъ каплуномъ или уткою въ процѣженый кулижъ положить, и вмѣстѣ дать немного попрѣть, такъ и хорошо. Пупки ихъ можно особо сварить, а свареныя изрѣзавъ жеребейками туда же положить.

ПРАВИЛО 342.

Сжаженый каплунъ или молодыя куры съ анчофишепымъ соусомъ.

Когда каплунъ или молодыя куры, по правилу 1, чисто приготовлены и по надлежащему вогнуты, то положить кусокъ коровьяго масла въ кастрюлю, или глиняную латку и дать ему темножелто поджечься, потомъ положить въ него каплуна или куръ и накрывъ крышкою дать исподоволь надъ уголками сжаж иться, по семъ изрубить нѣсколько анчофишей, а буде ихъ не случится, то кусокъ хорошей сельди, съ одною луковицею мѣлко; а какъ каплунъ поспѣетъ, то вынуть его на часъ вонъ, а рубленые анчофиши положить въ масло, съ немногою мукою, и вымѣшать хорошенько на угольяхъ, а послѣ смѣшавъ уксусу съ водою прибавить и поваря процѣдить, наконецъ каплуна туда положить, и съ нимъ еще немного подварить, такъ и будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 343.

Молодыя куры съ раковымъ рагу.

Какъ молодыя куры очищены и вогнуты будутъ, то наливъ на нихъ немного кипятку воды, положить туда же не большой кусочикъ коровьяго масла, пучокъ мѣлкихъ травокъ, и поставя на огонь сварить, раки обыкновенно сварить особо, головки съ нихъ повыломать, а хвосты облупить, курячьи печонки съ немногимъ свинымъ саломъ, тертымъ и размоченымъ калачомъ, двумя яйцами, солью, мѣлко рубленою петрушковою травою, мѣлкожъ изрѣзаною лимонною коркою, немногою специрейкою, все вмѣстѣ изрубить въ самой мѣлкой фаршъ, и начинить имъ раковыя головки, и напослѣдокъ съ курами вмѣстѣ поварить, тѣло изъ раковыхъ клешонъ выпуля тутъ же въ фаршъ должно изрубить, обломаную же раковую чистую шелуху истолочь мѣлко, а потомъ сдѣлать немного темноподпальной муки, положить толченую раковую скорлупу въ нее съ цѣльными луковицами и петрушковымъ кореньемъ, хорошенько ихъ на жару вымѣшать, а послѣ вылить туда похлебку, въ которой молодыя куры варились, и съ нею поваря процѣдить сквозь ситку, потомъ положи туда куръ, раковыя головки и хвостики и съ ними еще маленько подварить, или на горячемъ только пеплу закрывши дать немного попрѣть, такъ и будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 344.

Цыплята съ молодымъ горохомъ.

Готовятся такимъ же образомъ, какъ и въ правилѣ 332 объявлено, только что лактуковыхъ стеблей уже не кладется.

ПРАВИЛО 345.

Цыплята или молодые голуби съ спаржами.

Съ спаржей сламываются только одни верхушки, по которыхъ мѣстъ мягко, рѣжутся мѣлко и готовятся потому же 332 правилу. Также и съ морковью по тому же правилу, а морковь рѣжется жеребейками, или не большими тоненькими полосочками.

ПРАВИЛО 346.

Цыплята въ оловянныхъ горшкахъ съ изюмомъ.

Цыплятъ должно по правиламъ 1, и 2, чисто приготовить, потомъ мѣлко рѣзаными сельлерейными и петрушковыми кореньями, съ кусочкомъ коровьяго масла и немногою солью къ огню поставить и вмѣстѣ сварить, а изюмъ особо сварить, а какъ цыплята поспѣютъ, то вынуть ихъ вонъ и положить порядочно въ оловянной пастетной горшокъ, а къ похлебкѣ сдѣлать немного бѣлой подпальной муки, подварить съ нею похлебку и процѣдить сквозь сито, а процѣженую похлебку съ вареным изюмомъ вылить къ цыплятамъ, положить туда же немного мускатнаго цвѣту, и въ горшкѣ еще немножко все вмѣстѣ подварить, также немного сахаромъ подсластить, горшокъ поставить на блюдо и накрывши горшокъ подать на столъ. Большія куры и каплуны можно такимъ же образомъ готовить.

ПРАВИЛО 347.

Каплунъ алажамбонъ, или каплунъ съ окорочнымъ мясомъ.

Когда каплунъ очищенъ будетъ, то надобно смотрѣть, чтобы у него на хлупи кожа не прорвана была, и такъ совсѣмъ чисто приготовленъ, то сверху начавъ отодрать у него пальцами отъ тѣла на хлупи кожу, потомъ съ обѣ стороны хлупи по хорошему ломтику окорочной ветчины, моча оныя прежде часа два въ прѣсномъ молокѣ, между кожею и тѣломъ засунуть, и у шеи кожу завязать, каплуна хорошенько на вертелъ взоткнуть и изжарить, потомъ должно еще нѣсколько ломтиковъ окорочной ветчины моченой въ молокѣ же, въ темножелто подозженомъ коровьемъ маслѣ поджарить или попарить, а послѣ вынуть изъ масла вонъ, каплуновыя печенку и пупокъ съ нѣсколькимъ лукомъ, съ отурками или обрѣзками ветчинными изрубить мѣлко, потомъ въ то горячее масло, въ которомъ ветчина поджаривана была, нѣсколько муки положить, и надъ жаромъ державъ мѣшать по тѣхъ поръ, какъ потемнѣетъ, по семъ рубленое въ нее положить и еще на огнѣ же по-

мѣ-

мѣшать; а послѣ хорошимъ мяснымъ отваромъ развесть или другою какою похлебкою; а буде ничего не случится, то можно, по правилу 19, немножко отъ жаркаго жижицы сдѣлать и ее туда положить. Все оное вмѣстѣ поварить, и сквозь ситку процѣдить; а какъ все то по сему сдѣлано будетъ, то положить жаренаго каплуна съ поджареными ломтиками ветчины въ процѣженый кулижъ, или сильную ту похлебку, и на вольномъ жарку дать еще немножко припрѣть, такъ и будетъ готово и очень хорошо. Естьли сіе стряпано будетъ когда каштаны случаются, и захочется ихъ тутъ же положить, то сіе въ волѣ каждаго состоитъ.

ПРАВИЛО 348.

Молодыя куры или голуби алатартаръ или по татарски.

Молодыхъ куръ или голубей, какъ они очищены и вогнуты будутъ, по срединѣ разрѣзать и въ кастрюлю или плоскую глиняную латку положить, съ нѣсколькими нарочитыми кусками спеку, коровьимъ масломъ, лукомъ и петрушкою накрывши попарить, потомъ немного мяснаго супу или кипятку воды прибавивъ, и немножко поварить, а послѣ снявъ съ огня долой поставить, такъ чтобъ простыло, по семъ вываляшь ихъ въ чистомъ растопленомъ салѣ, или жиру, и посыпавъ тертымъ калачемъ съ мѣлкорубленою петрушкою и перцомъ дожарить на ростѣ, между тѣмъ сдѣлать соусъ изъ рубленаго луку, петрушки, сарделлей или кусочка селди, каперсовъ, все мѣлко изрубивши, положа туда же перцу, соли и деревяннаго масла, да кусочикъ величиною съ каштановой орѣхъ коровьяго масла обваленаго въ мукѣ, все сіе на жару какъ соусъ гораздо вымѣшать, и выложа въ какую ни есть чашечку или суденышко, поставить между приготовлеными птицами на средину блюда и подавать.

ПРАВИЛО 349.

Молодыя куры съ сардельнымъ соусомъ.

При чищенъѣ ихъ должно гораздо наблюдать, чтобы они прорваны нигдѣ не были; потомъ кожу у

ихъ

нихъ на хлупяхъ отъ тѣла искусненько пельцами отдѣлить, потомъ взять ихъ печонки, сморчковъ, шампиньіоновъ, по немнужку свинаго сала, и размоченаго бѣлаго хлѣба, два яйца сырыхъ, соли и спецерейки, все сіе очень мѣлко изрубить, и между кожею и тѣломъ начинить тѣмъ молодыхъ куръ и порядочно взоткнувъ на вертелъ, бѣлыми изжарить спѣло, или по правилу 15, въ брезѣ задержать, а потомъ сардельлевой соусъ по правилу 29, приготовить, и обливъ ихъ имъ подать, посыпавъ густо вареныхъ яицъ рублеными желтками.

ПРАВИЛО 350.

Молодыя куры или каплуны съ аглинскимъ соусомъ.

Каплуновъ или молодыхъ куръ чисто и бѣло на вертелѣ зажарить, а потомъ аглинской соусъ, по правилу 41, приготовить, и обливъ имъ подать, также крупненько изрублеными яичными желтками посыпать.

ПРАВИЛО 351.

Молодыя куры съ горохомъ и раками.

Молодой вылупленой горохъ съ пучкомъ крѣпко связанной петрушковой травы и кусочкомъ коровьяго масла въ собственномъ ихъ соку на вольномъ жарку накрывши спѣло упарить, потомъ у столькихъ вареныхъ раковъ, сколько по пропорціи гороха надобно, хвосты отломать и изъ шелухи вылупить, а изъ шелухи, по правилу 12, не много крѣпкаго кулижу сдѣлать, а какъ онъ готовъ и процѣженъ будетъ, то положить въ него упрѣлой горохъ и раковые хвостики, но чтобы кулижу не больше влито было въ горохъ сколь надобно, дабы не пережидить и еще немного вмѣстѣ то подварить, и буде надобно, то присолить, такъ и будетъ хорошо; каплуновъ же или молодыхъ куръ въ широкіе ломтики свинаго сала съ бумагою обвернувъ бѣло и чисто на вертелѣ зажарить, и подать съ тѣмъ соусомъ, положа ихъ сверхъ соусу.

ПРАВИЛО 352.

Куры или голуби въ оловянномъ пастетномъ горшкѣ душоныя.

Куръ или голубей должно сперва, по правилу 1, очистя приготовить и вогнуть, потомъ положить въ горшокъ на дно широкенькихъ ломтиковъ спеку и тоненькихъ ломтиковъ коровьяго масла, лавровыхъ листковъ, луку, петрушки, базилики, все мѣлко изрубя посыпать сверхъ масла и сала, также толчеными гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, потомъ положить туда куръ или голубей и паки рублеными травами, пряными зельями и солью посыпать, и ломтикомъ свинаго сала накрыть, и наложа крышку на горшокъ дать на вольномъ угольномъ жарку прѣть; а какъ въ полы поспѣютъ, то можно ложку другую бѣлаго винограднаго вина туда же влить, напослѣдокъ бѣлоподпальной мучки немножко туда же положа потрясть горшокъ, и еще дать маленько прикипѣть, потомъ горшокъ чисто обмывъ, поставить на блюдо, и такъ подать на столъ.

ПРАВИЛО 353.

Цыплята съ трифелями.

Когда цыплята, по правилу 1, изготовлены, то сдѣлать немного бѣлоподпальной муки, положить въ нее цыплятъ, съ пучкомъ мѣлкихъ травъ, лавровымъ листомъ и солью, также и размочеными трифелями (земляными грибами), прибавить не много кипятку воды, и совсѣмъ тѣмъ въ немногой жижѣ сварить.

ПРАВИЛО 354.

Каплуны или взрослыя молодыя жирныя куры съ разною мешаникою или здебою.

Когда каплуны или куры къ стряпнѣ бѣло и хорошо приготовлены будутъ, то положить ихъ въ котликъ или кастрюлю съ кусочкомъ коровьяго масла, пучкомъ мѣлочныхъ травокъ, немногою кипячею водою, и накрывши со всѣмъ тѣмъ дать въ немногой жижѣ спѣло свариться, потомъ взять разныхъ огородныхъ растеній, напримѣръ: меркской или простой рѣпы, коренья петрушки и сельлерей, цвѣтковой капусты, артишоковыхъ стебельевъ, такъ буде случат-

чатся и спарженыхъ, молодыхъ гороху и бобовъ. Изъ всего онаго каждое по своему званію хорошенько очистишъ, порядочно изрѣзать, и каждое же порознь спѣло сварить, также сморчковъ, грибовъ, фисташекъ размочи и очисти, да сухихъ шампиньіоновъ туда же положить, потомъ сдѣлать въ просторной латкѣ или кастрюлѣ темноподпальной муки, по разсмотрѣнію сколько къ тому потребно будетъ, и всѣ вышеписанныя, отвареныя и на здобу приготовленыя вещи въ нее положить, изъ немногой той крѣпкой жижи, въ которой каплунъ или куры варились, столько туда влить, сколько на соусъ потребно, присолить и мускатнаго орѣшку или цвѣту посыпать, и всему вмѣстѣ дать немного повариться, а послѣ подать на столъ обливъ онымъ соусомъ птицъ, такъ и будетъ очень хорошо. Устрицы и раковые хвосты туда смѣшать хорошо же, а съ огородными растеніями поступать смотря по лѣтнему времени, въ которое что случиться можетъ.

ПРАВИЛО 355.

Куры пъ рагу съ сморчками и фисташками.

Взять одну курицу или больше, сколько понадобится изготовить къ стряпанью по правилу 1, потомъ въ желто подозженое коровье масло хлупью въ низъ положить и зарумянить, потомъ сколько надобно кипятку воды туда налить, одну луковицу натыканую гвоздикою, лавроваго листу и пучокъ мѣлкихъ душистыхъ травокъ тудаже положить, и накрывъ крышкою въ небольшой жижѣ сварить; а какъ станетъ поспѣвать, то хорошую порцію очищеныхъ и вымытыхъ сморчковъ и фисташекъ, съ немногою темноподпальною мукою туда же положить, и доварить такъ, чтобъ жижи немного было, напослѣдокъ, буде надобно, и присолить. Такимъ же образомъ можно цыплятъ, голубей, утокъ, телячье и ягнячье мясо готовить.

ПРАВИЛО 356.

Молодые голуби съ изюмомъ.

Голубей можно каждаго только на 4 штуки разрѣзать съ немногою темноподпальною мукою на жаръ по-

поставить, соли, спецерейки, сахару, цитрону, изюму, и немного воды по поламъ съ ренскимъ виномъ все вмѣстѣ вдругъ положить и сварить, такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 357.

Молодые голуби съ туплетомъ.

Молодыхъ голубей по спинѣ разпластать, или каждаго на двое въ доль разрѣзать, потомъ съ кусочкомъ коровьяго масла въ собственномъ ихъ соку до полупоспѣлости упарить, между тѣмъ взять печонки ихъ и пупки, кусочикъ копченаго окорока съ саломъ, луку простаго или шарлоту, тертаго хлѣба, яйца два сырыхъ, немного по правилу 3 тертаго коровьяго масла, и спецерейки или прянаго зелья, все сіе въ самой мягкой фаршъ изрубить, и въ палецъ толщины обмазать имъ голубей, потомъ бумаго намазать коровьимъ масломъ, и каждую штуку сею обвернувъ на ростѣ исподоволь дожарить, а послѣ бумагу развертѣвъ положить на блюдо, можно къ нимъ соусъ сдѣлать какой похочется.

ПРАВИЛО 358.

Молодые голуби пъ карбодинѣ.

Когда голуби очищены, вогнуты и къ стряпнѣ приготовлены, то вырѣзать у нихъ хлупи, но не со всѣмъ, а чтобы у той немного держались, потомъ тѣ хлупи наизворотъ перегнуть, чтобъ коркою казались, а послѣ въ темноподозженомъ коровьемъ маслѣ съ рубленымъ лукомъ, петрушкою, перцомъ и солью хорошенько пропарить, по семъ тертаго калача, перцу, и соли вмѣстѣ смѣшавъ ихъ обсыпать и на ростѣ зажарить, въ масло, въ которомъ голуби прѣли, можно немного лимоннаго соку выдавить, и подогрѣвъ облить имъ голубей и подать.

ПРАВИЛО 359.

Темный или красный компотъ голубиный.

Голубей можно въ доль на полы разнять, или такъ цѣлкомъ оставить, свинымъ саломъ продернуть, потомъ немного гораздо темноподпальной муки сдѣлать, съ мѣлко рубленымъ простымъ лукомъ или шарлотомъ, голубей тудаже положить, и все вмѣстѣ гораздо попарить, по семъ смѣшавъ по поламъ воды

съ краснымъ виномъ туда же вылить и лимону, гвоздики, лавроваго листу и соли положа варить, чтобы жижи немного осталось, такъ и хорошо.

ПРАВИЛО 360.

Бѣлый компотъ голубиный.

Онъ дѣлается такимъ же образомъ, какъ и предписанный, только что вмѣсто темноподпальной, очень немного бѣлоподпальной муки въ него положить, а вмѣсто краснаго бѣлое ренское вино льется, а на послѣдокъ яичнымъ желткомъ и ложкою другою сладкаго рому смѣшавъ вмѣстѣ приправляется, и густоватымъ дѣлается, то будетъ также хорошъ.

ПРАВИЛО 361.

Чиненые голуби съ окорочнымъ рагу.

Должно сперва у голубей кожу на хлупяхъ отъ тѣла пальцами хорошенько отдѣлить, но смотрѣть, чтобъ ее не покрывать, потомъ вырѣзать хлупи изъ подъ кожи искусненько вонъ, чтобъ кожа при голубяхъ осталась, а съ хлупей тѣло все чисто обрѣзать и сдѣлать изъ него хорошій самой мягкой фаршъ по правилу 56, и начинить имъ опять голубей, а послѣ въ небольшую плоскую латку положить съ кускомъ коровьяго масла, и кускомъ же изрѣзаннымъ въ тоненькіе ломтики окорочной ветчины, и все то вмѣстѣ накрывши на вольномъ жарку въ собственномъ ихъ соку пропарить, напослѣдокъ какой ни есть мясной жижицы, а буде никакой не случится, то хотя горячей водицы немного прилить, также маленько темноподпальной мучки съ нѣсколькимъ рубленымъ лукомъ шарлотомъ или простымъ туда же положить, и еще немного подварить, чтобы жижа гуще была и немного ея наводить, то и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 362.

Молодые голуби въ собственной ихъ крови или кровью приправленые и густовато сдѣланные.

Когда голубей бить, то должно кровь ихъ въ какое ни есть судно вытачивать, и сберечь, потомъ голубей очистить, въ доль разрѣзать и въ кастрюлю или плоскую глиняную латку положить съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла, парою луковицъ и кусоч-

комъ свинаго сала нашыкавъ, какъ лукъ, шакъ и сало гвоздикою, шакже лавроваго листу, пучокъ мѣлкихъ душистыхъ шравокъ съ немногою солью положить и накрывъ совсѣмъ на вольномъ жарку поставя дашь въ собственномъ ихъ соку прѣть; наконецъ кровь немногими ренскимъ виномъ и ренскимъ же уксусомъ развесть и голубей шѣмъ приправить и жижу густоватою сдѣлать, шакъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 363.

Голуби съ раками.

Какъ голуби, по правилу 1, къ стряпанью изготовятся, то ихъ съ водою, немногою солью, двумя цѣльными луковицами, лавровымъ листомъ, а буде похочется, то и душистыхъ шравокъ туда же положа сварить. А между шѣмъ раковыхъ хвостиковъ начистить, шелуху раковую изтолочь, потомъ немного темножелтой подпальной муки сдѣлать, толченую шелуху въ ней хорошенько выжарить, и налить на ней шой жижи, въ которой голуби варились, поварить, напослѣдокъ сладкаго рому туда прибавить, и размѣшавъ сквозь сито процѣдить. Нѣсколько раковыхъ головокъ шелухи можно цѣлыми оставить, а голубиныя печонки съ пупками немногимъ спекомъ, тертымъ калачомъ, солью и двумя сырыми яйцами, мѣлко изрублеными, лимонною коркою, петрушкою, шиміаномъ и шарлотомъ или простымъ лукомъ, все вмѣстѣ очень мѣлко изрубить и начинить шѣмъ раковыхъ головокъ шелуху и съ голубями вмѣстѣ поварить. А на конецъ раковыя головки, голубей и раковые хвостики, все вмѣстѣ въ процѣженый кулижъ положить, и все вмѣстѣжъ еще не много подварить, шакъ и будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 364.

Рябчики съ сельлерееею.

Какъ рябчики по правилу 1 изготовятся, то ихъ не много проспиковать, и обвертѣть толстыми нитками, что бы не развалились, потомъ положить въ кастрюлю ломтикъ другой спеку, ломтикъ же другой мякотнаго телячьяго, бараньяго или говяжьяго мяса, а на то рябчиковъ положить. И шакъ поставить на огонь,

огонь, исподволь дать преть, такъ какъ бы другую какую похлебку дѣлать. А какъ все то гораздо упарится и въ низу нѣсколько уже потемнѣетъ, то слить туда нѣсколько какой ни есть жижицы, также печонки и пупки мѣлко рубленыя, ломтикъ другой на ростѣ поджаренаго бѣлаго хлѣба, и маленько темноподпальной мучки туда же положить, и все вмѣстѣ проварить; не должно уже послѣ сего больше никакой жижи прибавливать, но столько жижи имѣть, сколько ее надобно, чтобы не жидка была; когда рябчики поспѣютъ, то вынуть ихъ вонъ, а жижу процѣдить сквозь сито; сельлерея должна толстоватыми ломтиками нарѣзана быть, и особо ее спѣло сварить, а послѣ съ рябчиками въ процѣженую жижу положить, и еще немножко вмѣстѣ подварить, такъ и будетъ готово и очень хорошо.

ПРАВИЛО 365.

Кулики съ кулижемъ.

Когда кулики ощипаны, то должно ихъ выпотрошить, и чисто наспиковать, также нитками обвязать, что бы не развалились, потомъ положить ломтика по два въ кастрюлю спеку и телятины, а на нихъ спикованныхъ куликовъ, также луку, пряного зеленца и на вольномъ жарку въ собственномъ ихъ соку дать имъ попрѣть, на послѣдокъ мяснаго отвару, а въ недостаткѣ онаго немножко и кипятку воды прибавить, и подварить. Потомъ куликовъ вынуть вонъ, а въ жижу положить немножко темно подпальной мучки, а что изъ куликовъ вынуто было, то изрубить мѣлко и туда же положить, и еще проварить, то будетъ изрядной кулижъ по самому лучшему вкусу; напослѣдокъ и куликовъ туда же положить, и такъ до подаванія на столъ горячихъ держать.

ПРАВИЛО 366.

Французскій рагу поджареныхъ куликовъ.

Кулики наспиковать мѣлко и на вертелѣ зажарить; но втыкать ихъ должно на тоненькое вертѣло и привязывать къ вертѣлу крѣпко, потомъ сдѣлать немного окорочнаго кулишу по правилу 40, а

послѣ ломшиками или жеребейками нарѣзаной аціи, очищеныхъ съ костей оливокъ, шампиньйоновъ, въ жеребейки нарѣзаныхъ аршишоковыхъ стебельковъ по надлежащему пригошовя, въ кулишѣ немного все вмѣстѣ поваришь, напослѣдокъ съ небольшимъ кусочкомъ мышаго, по правилу 5, коровьяго масла приправишь и густоватымъ сдѣлашь, также лимоннаго свѣжаго сочку туда же повыдавишь, и подъ куликовъ подливъ подашь.

ПРАВИЛО 367.

Рагу подъ рябчиковъ.

Рябчиковъ шакже мѣлко наспиковашь и на вершелѣ изжаришь, и шакже, какъ выше объявлено, окорочной кулишъ сдѣлашь, немного аціи, шелячьяго Triffeln, шрифелей (земляныхъ грибовъ), 25 штукъ устерсовъ, шершаго мушкашу въ кулишѣ все немного поваришь, напослѣдокъ свѣжаго или мышаго коровьяго масла, по немногу аціева соусу и цитроннаго соку положа туда приправишь, и густоватымъ сдѣлашь, и подъ рябчиковъ подливъ подашь.

ПРАВИЛО 368.

Жаворонки съ яблоками и коринкою.

Взяшь жаворонковъ сырыхъ или жареныхъ; но они должны бышь выпошрошены, положишь ихъ въ касшрюлю, съ изрѣзанными въ жеребейки кислыми яблоками и цукашомъ, коринкою, сахаромъ, немногою шемноподпальною мукою, по поламъ съ водою смѣшаннымъ винограднымъ виномъ, все вмѣстѣ поваришь, шакъ и будешъ хорошо.

ПРАВИЛО 369.

Французской рагу съ куликами другимъ образомъ, а не шакъ, какъ въ правилѣ 366 объявлено.

Сдѣлашь шемноподпальной муки съ довольнымъ числомъ луку, нѣсколькою коркою, или сухарною шолчею, решешнаго ржанаго хлѣба, шоненькими ломшиками окорока, сему всему вмѣстѣ дашь хорошенько попрѣшь, пошомъ нѣсколько хорошенькаго ошвару на що накашишь, и полчаса съ нимъ варишь, а послѣ процѣдишь, и рубленой пешрушки, облупленыхъ съ косточекъ оливокъ и мушкашцу положишь и опяшь

пова-

поваришь, напослѣдокъ немногою мѣлко рѣзаною ацiею, и кусочкомъ свѣжаго масла по правилу 5 приправишь, жареныхъ куликовъ положишь на блюдо и онымъ соусомъ подлишь.

ПРАВИЛО 370.

Рябчиковой рагу по ишпански.

Сдѣлать прежде закраины на блюдѣ изъ подпаленаго водянаго тѣста по правилу 72 по той величинѣ и мѣрѣ, сколько онаго рагу сдѣлать похочешь, потомъ изрѣзать жареныхъ рябчиковъ въ штуки, потомъ тертой булки и тертаго же пармезану или другаго какого хорошаго сыру смѣшать вмѣстѣ, и на низъ въ блюдо потрусить, потомъ рябчиковъ съ нѣсколькими кусочками коровьяго масла, нарѣзаными кружечками померанцами, мѣлко рубленымъ лукомъ шарлотомъ на то положить, и съ верьху паки тѣмъ же чѣмъ и съ низу, потрусишь, потомъ хорошенькимъ отваромъ или похлебочкою налить, прикрыть и на угольяхъ подварить, а на то толченыхъ пшеничныхъ сухарей посыпать и разозженою желѣзною лопаткою с ерьху зарумянить или придать цвѣту, то и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 371.

Пуперонъ изъ ногъ ягнячьихъ въ фаршѣ.

Ягнячьи ножки должно прежде въ соленой водѣ сварить, а послѣ положить ихъ въ холодную воду и дать имъ въ ней немного полежать, чтобы только остыли, потомъ хорошенько ихъ очистить и каждую на двое въ доль разрѣзать, по семъ сдѣлать немного бѣлоподпальной муки съ немногимъ мѣлко рубленымъ шарлотовымъ лукомъ, и пучкомъ тимiану, лавроваго листу и травы петрушки, потомъ и ножки туда же положить и на огнѣ немного подержать, по семъ сладкаго рому на нихъ налить, мушкатнымъ цвѣтомъ посыпать и по надлежащему посолить, и такъ дать немного повариться, похлебки въ нихъ должно по больше быть, ибо они станутъ еще въ фаршъ запекаться, такъ безъ ней будутъ сухи; послѣ снявъ съ огня поставить, чтобъ остыла, и сдѣлать фаршъ по правилу 8 и положить еще туда же, кто любитъ,

особливо сдѣланныхъ кишнецу, сахару и очень мѣлко рубленаго тиміану, и изъ сего сдѣлать закраинки на блюдѣ, смотря по пропорціи, сколько ягнячьихъ ножекъ будетъ, чтобы блюдо полно было, потомъ положи туда свареныя ножки; чтобъ верьхъ былъ ровенъ, посыпь сверьху по толще бѣлымъ тертымъ хлѣбомъ, а на то накласть самыхъ тоненькихъ ломтиковъ коровьяго масла, и въ тортной сковородкѣ хорошенько зарумянить и запечь, такъ и будетъ хорошо; можно же сверьху тоненько и фаршемъ укласть и запечь, что также хорошо.

ПРАВИЛО 372.

Пуперонъ изъ ягнячьихъ ножекъ со пшеномъ сорочинскимъ.

Ягнячьи ножки такимъ же образомъ варятся и приготовляются, какъ выше объявлено; а когда похочется, то можно въ нихъ и изюму положить, потомъ приготовить густо свареннаго сорочинскаго пшена такъ, какъ къ скопцовому бараньему варится, по правилу 267, и сдѣлать изъ него закраину на блюдѣ, а приготовленныя ягнячьи ножки положить въ блюдо, и пшено кругомъ снаружи и внутри, также и сверьху пригладить теплымъ ножемъ, мѣлко тертымъ калачемъ толстенько ножки посыпать, ломтиками коровьяго масла укласть, и запечь; можно же сверьхъ ножекъ и пшеномъ насыпать, какъ похочется.

ПРАВИЛО 373.

Пуперонъ ракоцой.

Взять очищеныхъ раковыхъ хвостиковъ или шеекъ, телячьихъ Brissel, очищеныхъ и размоченыхъ сморчковъ, шампіоновъ, артишоковыхъ стебельковъ, и другой сему подобной мѣлочи, какая прилучится; потомъ сдѣлать немного бѣлоподпальной муки, съ мѣлко рубленымъ шарлотовымъ лукомъ, положить туда же объявленныя вещи, подержать немного надъ жаромъ, а послѣ налить сладкимъ ромомъ, и съ нимъ исподоволь еще немного поварить; по семъ изъ отурковъ раковыхъ сдѣлать кулишу по правилу 12, но немного, да крѣпкаго, и положить туда же, и еще одинъ разъ

дать

дать вскипѣть и отъ огня отставить, чтобы простыло, по семъ сдѣлать фаршъ рыбной по правилу 10, или телячій по правилу 8, и изъ него закраины на блюдѣ сдѣлать, и также, какъ выше объявлено о пшенѣ, поступить, можно же нѣсколько раковыхъ головокъ фаршемъ начинить, и сперва въ какомъ ни есть хорошенькомъ бульіонѣ или отварѣ особо поваря туда же положить, также можно сей пуперонъ и съ пшонными закраинами сдѣлать, а чинеными раковыми головками послѣ укласть.

ПРАВИЛО 374.

Пуперонъ съ телячьими Briffel и мѣлочью съ закраинами изъ фаршу.

Приготовить прежде и очистить телячій Brieffel и прочія всѣ вещи, какія случатся, потомъ сдѣлать хорошаго кулишу по правилу 14 сколько потребно, и съ нимъ мѣлкія вещи проварить, а послѣ простудить, а между тѣмъ сдѣлать на блюдѣ закраины изъ фаршу сдѣланнаго по правилу 8, свареныя вещи или рагу положить въ блюдо, кругомъ его все хорошенько и порядочно пригладить, а сверху мѣлко тертымъ калачемъ толстенько насыпать и тоненькими ломтиками коровьяго масла укласть, а послѣ въ тортной сковородкѣ или въ печи запечь, чтобъ фаршъ поспѣлъ и хорошій цвѣтъ получилъ, то есть: хорошенько зарумянился, такъ и будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 375.

Пуперонъ съ перепелками, также съ куликами, рябчиками, голубями, молодыми цыплятами, скворцами, жаворонками и прочими мѣлкими птицами.

Всѣ вышеписанныя птицы, изъ которыхъ изъ нихъ пуперонъ сдѣлать похочется, должно надлежаще, по правилу 1, чисто и опрятно сдѣлать и приготовить, потомъ сперва съ ломтикомъ другимъ свинаго сала, и съ ломтикомъ же другимъ телячьяго, баранья или говяжья масла въ кастрюлю положить, съ лавровымъ листомъ, лукомъ, травами, и немногимъ прянымъ зельемъ, накрывши въ собственномъ ихъ соку, на вольномъ угольномъ жарку до поспѣлости упарить,

по семъ птицъ вынуть вонъ, а въ оставшемъ росолѣ или соку сдѣлать темноподпальной муки, послѣ мяснымъ отваромъ, а въ неимѣніи онаго кипятку воды на то налить и съ нею проваря процѣдить, и положить въ ту жижу птицъ съ нѣсколькими сморчками, шампіонами, трифелями, и другими такими же, какія прилучатся, вещами, и какія къ мѣлкому рагу, дѣлающемуся по правилу 53, принадлежатъ, сперва особо ихъ по надлежащему приготовя, сваря, очистя и порядочно изрѣзавъ туда положить, а чего изъ того не случится или достать не можно, то и пропустить можно; по семъ все оное въ кулишъ еще проварить, и отставить, чтобъ остыло, наконецъ поступи такъ, какъ выше сего обьявлено съ закраинами фаршевыми или сорочинскаго пшена, какъ кому понравится и обстоятельства дозволятъ.

ПРАВИЛО 376.

Колбаса или кишка съ телячьею ведрою или заднею четвертью, которую очень хорошо подавать съ кислою капустою и разными огородными растеніями.

Обрѣзать любовину съ костей, и вырѣзать изъ ней всѣ жилки и перепонки, также и сало, которое около почекъ; а буде того сала не довольно будетъ, то взять въ добавокъ говяжьяго почечнаго же свѣжаго сала, сколько къ тому потребно, изрѣзать ихъ прежде жеребейками, а послѣ все вмѣстѣ мѣлко изрубить, потомъ нѣсколько горстей тертаго бѣлаго хлѣба, 3 или 4 яйца, нѣсколько сладкаго рому и соли туда же положить, и еще порубить, чтобы очень мѣлко стало, послѣ немножко тимону туда примѣшать, и чинить тѣмъ кишку, но не должно ее очень плотно и туго набивать, потому что въ начинку тертой калачь и яйца кладутся, ибо ежели туго набита будетъ, то легко можетъ лопнуть, и послѣ можно ее только въ простой соленой водѣ спѣло сварить; да не надобно ее очень долго и варить, потому что все въ ней мѣлко изрублено, но изподоволь варить, а наконецъ подать ее можно съ чемъ похочешь.

ПРАВИЛО 377.

Эндулïи или кишки съ телячьими кишками же.

Телячій потрохъ или кишки изрѣзать прежде въ куски и варить въ водѣ до поспѣлости, а послѣ опять въ холодной водѣ выполоскать и водѣ дать съ нихъ чисто стечь и простудить, потомъ прорубить ихъ по мѣльче, и смотря по потроху, каковъ онъ жиренъ или нѣтъ, то должно свинаго жиру нарѣзать самыми мѣлкими жеребейками и къ ней прибавить; а буде его достать не можно, то можно тертаго, по правилу 3, коровьяго масла немного въ него положить, также по разсмотрѣнію нѣсколько горстей мѣлко тертаго калача, не множко мѣлко рубленой травы тиміану, мѣлкожъ рѣзанаго луку въ коровьемъ маслѣ поджаренаго, 8 или 9 бѣлковъ яичныхъ, сладкаго рому и соли, смѣшать хорошенько все вмѣстѣ и чинить жирныя свиныя кишки, потомъ поставить нѣсколько молока на огонь; а какъ оно начнетъ кипѣть, то положить туда же кишки съ травами, какъ то: лавровымъ листомъ, цѣльными луковицами, тиміаномъ, маераномъ, петрушкою, кишнецомъ и немногою солью, и исподоволь варить до поспѣлости, чтобъ только видѣть можно было, что положенное ворочается; по семъ вынувъ кищки вонъ простудить, а какъ употреблять ихъ похочешь, то положать коровьяго масла на сковороду и поджечь, чтобъ было темножелто, и въ него положить столько кишокъ, сколько на столъ подать надлежитъ, и съ обѣихъ сторонъ зарумянить; а какъ кишки подавать, то въ масло, въ которомъ кишки жарились, влить мяснаго отвару и лимоннаго соку, на огнѣ потрясть, и облить тѣмъ кишки.

ПРАВИЛО 378,

Эндулïи или кишки съ телячьими кишками другимъ образцомъ.

Какъ телячій потрохъ, какъ выше объявлено, сваренъ будетъ, и простуженъ, то изрѣзать его въ мѣлкіе жеребейки, также немножко и свинаго сала, буде понадобится; иногда попадается телячій потрохъ такой, что онъ и самъ довольно жиренъ, и для

того и свинаго сала прибавлять въ него не должно, или надобно, чтобъ его очень мало было, все сіе положить въ сковородку съ тремя или четырьмя, по правилу 4 въ прѣсномъ молокѣ размочеными булочками или сухарями, также 8 или 9 яицъ прежде особо хорошенько разбить, соли, мѣлко рубленой свѣжей цитронной корки, травокъ и по немножку же прянаго зелья, какого похочется, и буде еще густо и твердо будетъ, то должно ложку другую прѣснаго молока туда же прилить, а послѣ на угольномъ жару гораздо мѣшать, что бы нарочито согрѣлось, и такъ въ свиныя кишки чинить сприцомъ, или долгою трубкою, или же инако какъ можно, потомъ въ молокѣ по поламъ въ водою, съ травами и немногою солью, какъ прежде, съ полчаса исподоволь поварить и наконецъ вынувъ простудить: а когда ихъ употреблять похочешь, то сдѣлать коробочку изъ бумаги, влить темножелто подозженаго масла въ нее, и положа туда кишки, на ростѣ исподоволь жарить, они будутъ очень хороши. Можно же, по правилу 20 или 21, темнаго или желтаго робертоваго соусу къ нимъ сдѣлать.

ПРАВИЛО 379.

Кишки чиненыя телятиною.

Взять любовины телятины, изрубить очень мѣлко съ почечнымъ саломъ, такъ какъ фаршъ дѣлается, но должно сала побольше положить, также нѣсколько пшеничныхъ сухарей въ молокѣ размочить, или тертаго калача, соли, по нѣскольку сладкаго рому и мушкатнаго цвѣту, все вмѣстѣ хорошенько смѣшать или прорубить, потомъ по пропорціи блюда въ долгія штуки, какъ кишки скатать, столько, сколько потребно, потомъ въ телячьи сѣтки или здоръ завернуть, а въ неимѣніи онаго, хотя въ бумагу, вымазаную коровьимъ масломъ, на ростѣ изжарить, и желтотемноподозженымъ коровьимъ масломъ, смѣшаннымъ съ лимоннымъ сокомъ, обливъ подать, такъ и готово, и будутъ очень хороши.

ПРАВИЛО 380.

Калбасы съ печонкою.

Взять одну или двѣ свиныхъ печонокъ, изрубить и истолочь ихъ сырыя мѣлко, чтобъ были какъ каша, а потомъ ихъ смѣшавъ съ немногимъ молокомъ протереть сквозь цѣдилку или рѣшето, а послѣ взять сала отъ щупу или подчеревка, которое должно напередъ до полуспѣлости поварить, и опять простудить, а потомъ изрѣзать его въ мѣлкіе жеребейки, также можно взять немного сорочинскаго пшена, и поваря немного въ водѣ опять простудить, а по семъ соли, перцу, гвоздички, кардамону, рѣзанаго луку, въ нѣсколькомъ салѣ поварить и сквозь полотенцо прожать, на конецъ все то положить вмѣстѣ, и гораздо вымѣшавъ чинить кишки, которыя потомъ съ часъ времени исподоволь варить, а подаются на столъ кушать холодныя. Можно ихъ по немногу и прокапчивать.

ПРАВИЛО 381.

Обыкновенныя жареныя калбасы.

Взять нежирнаго мякотнаго свинаго мяса, а къ тому прибавить столько сала, сколько его по мнѣнію довольно покажется, но не отъ подбрюшицы, а настоящаго шпеку или середочнаго, всякія кожицы, перепонки и жилки изъ нихъ выбрать, сперва изрѣзать, а потомъ крупноватенько прорубить, а послѣ соли, немного перцу, гвоздики, толченаго кишнецу, мѣлко рубленой свѣжей цитронной корки положа смѣшать, все вмѣстѣ немного потискать, и начинять тѣмъ кишки: а какъ ихъ жарить похочется, то положить ихъ на сковороду съ небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла, и съ ложкою другою пива, и поставить на уголье чемъ нибудь накрывъ, и такъ жарить до поспѣлости; надлежитъ же ихъ и переворачивать, а послѣ можно будетъ ихъ подавать на столъ какъ и съ чемъ похочешь.

ПРАВИЛО 382.

Французскія калбасы.

На сіе должно самаго лучшаго свинаго окорочнаго мяса взять, кожу всю снять и жилки выбрать, сперва

ва изрѣзать, а послѣ мѣлко изрубить, сало самыми мѣлкими жеребейками изрѣзать; но оно не должно быть подчеревошное, а самое лучшее середочное и на каждые 3 фунта рубленаго мяса, по 2 фунта сала класть, къ сему же приложить двѣ по правилу 4 въ молокѣ размоченыхъ булки, 5 или 6 яичныхъ желтковъ, по немногу рому, мушкатнаго цвѣту, или орѣшка, корицы, гвоздики, перцу, соли, немножко же мѣлко рубленаго свѣжаго, а буде сухой, то толченаго маерану, все сіе вмѣстѣ гораздо переворочать и вымѣшать и чинить кишки, а начиня въ водѣ съ немногою солью исподоволь до поспѣлости варить, и надобно имъ около часа вариться; буде же похочется для отмѣны калбасы красныя сдѣлать, то должно въ нихъ немного свиной крови прибавить и такъ можно ихъ подать будетъ съ чемъ или при чемъ похочется, также можно имъ на сковородѣ въ темноподпальномъ маслѣ цвѣту придать и съ сдѣланнымъ по правилу 21 желтымъ робертовымъ соусомъ подать.

ПРАВИЛО 383.

Мѣлкія сосиски.

Для нихъ должно также отъ хорошаго свинаго мяса любовины взять, и столько же сала, сколько любовины будетъ, кожу всю снять, а жилки и перепонки выбрать, потомъ вмѣстѣ мѣлко изрѣзать, а послѣ такъ мѣлко изрубить, чтобъ было какъ тѣсто, по семъ соли, мѣлко рубленой свѣжей цитронной корки, не множко вмѣстѣ истолченныхъ гвоздики, мушкатнаго цвѣту и кардамону, съ немногимъ виноградным винoмъ туда положить и еще немножко порубить, и такъ сквозь шприцъ въ бараньи кишки впускать, потомъ на подобіе цѣпи свернуть и употреблять съ чемъ похочется.

ПРАВИЛО 384.

Французскія сосиски.

Оныя такимъ же образомъ какъ и вышеписанныя готовятся, только съ тѣмъ различіемъ, что во оныя по нѣскольку въ молокѣ размоченаго, по правилу 4, калача, и толченаго кишнецу прибавляется, и также какъ и выше объявлено чинятся. Ихъ мож-

но при всякихъ садовыхъ растенiяхъ, штофаныхъ яблокахъ и съ желтымъ робертовымъ соусомъ подавать.

ПРАВИЛО 385.

Кишки или калбасы съ головнымъ мозгомъ.

Взять по разсмотрѣнiю свинаго мяса любовины, и въ полы противъ того свинагожъ сала, изрубить ихъ вмѣстѣ очень мѣлко, потомъ взять 1 2, или 3 по правилу 4, въ водѣ или говяжьемъ отварѣ размоченыхъ пшеничныхъ сухарей, смотря потому сколько свинаго мяса взято будетъ съ толчеными гвоздикою, перцомъ, кишнецомъ, солью, мѣлко рѣзанымъ лукомъ и въ свиномъ жиру поджаренымъ, мозгъ изъ свиной головы разъ другой прорубить, нѣсколько яичныхъ желтковъ туда же положить, и все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, а послѣ кишки тѣмъ чинить; они жарятся до順 поспѣлости на желѣзной решоткѣ или ростѣ, и съ соусомъ, или въ прочемъ при Петие подаются.

ПРАВИЛО 386.

Кишки съ говяжьею головою.

Сварить половину головы говяжей совсѣмъ поспѣло и мягко, потомъ вынуть вонъ и обобравъ съ костей мясо простудить, потомъ чисто очистить и изрѣзать мѣлкими жеребейками, положить въ сковородку съ нѣсколькимъ тертымъ или въ молокѣ размоченымъ бѣлымъ хлѣбомъ, а послѣ кусокъ хорошаго коровьяго масла разгорячить, положить въ него хорошую часть помѣльче нарубленаго луку и немного поджаривъ туда же влить, также желтокъ другой яичныхъ, соли, толченыхъ гвоздички и перцу понемножку и нѣсколько ложекъ рому туда же положить, и все то на вольномъ жарку хорошенько вымѣшать и подогрѣть, чтобы тепло было, и чинить кишки; по семъ немного отвару, въ которомъ голова варилась, поставить на огонь, а какъ начнетъ кипѣть, то положить въ него чиненыя кишки и дать имъ исподоволь съ полъ четверти часа вариться, а послѣ вынуть вонъ и простудить; а какъ ихъ употреблять надобно будетъ, то положить кусокъ коровьяго масла

сла на сковороду, и поджечь, чтобѣ было темножелто, потомѣ положить столько кишокѣ, что на столѣ подать должно и жаривѣ сѣ обѣихѣ сторонѣ подрумянить и сѣ тѣмѣ же масломѣ подать на блюдѣ на столѣ, выдавя тутѣ же изѣ цѣлаго свѣжаго лимону сокѣ, такѣ и будетѣ очень хорошо.

ПРАВИЛО 387.

Буддингѣ влашѣ, или кишки чиненыя жареными индѣйскими или простыми курами и каплунами, или жареною телятиною.

Когда такія кишки сдѣлать похочется, то взять что ни есть изѣ выше объявленнаго жаркаго и нарѣзать сѣ него бѣлаго сѣ хлупей тѣла, или бѣлагожѣ отѣ задней телячей ноги, зажареное подрумяненое все обрѣзать, а бѣлое прежде жеребейками изрѣзать, а послѣ мѣлко изрубить, потомѣ смотря по пропорціи нѣсколько свинаго сала изрѣзать вѣ мѣлкіе жеребейки же и положить вмѣстѣ сѣ рубленымѣ жаренымѣ мясомѣ вѣ какое ни есть судно, потомѣ сварить прѣснаго молока сѣ двумя цѣльными луковицами, лавровымѣ листомѣ, масраномѣ, тиміаномѣ и горстью цѣльнаго кишнецу, потомѣ нарѣзать нѣсколько ломтиковѣ бѣлаго хлѣба, смотря по пропорціи, сколько жаркаго взято будетѣ, обрѣзать сѣ нихѣ тоненько всю корку, и налить вареннымѣ сѣ травами молокомѣ, чтобы хлѣбѣ вѣ немѣ размокѣ, потомѣ опять его чисто выжать и положить кѣ изрубленому жаркому, такѣ же 6 или 8 яицѣ сѣ небольшимѣ кусочкомѣ коровьяго масла разбить такѣ какѣ яишницу, и сквозь рѣшетчетую протирку туда же пропустить, а послѣ мѣлко рубленой цитронной свѣжей корки, тертаго мушкатнаго орѣшку и соли, и буде потребно будетѣ, то нѣсколько ложекѣ и сладкаго рому, чтобѣ сей составѣ ни очень густѣ, ни жидокѣ былѣ, туда же прибавить, а послѣ на вольномѣ угольномѣ жару гораздо вымѣшать, и чтобы тепло стало, и такѣ сприцомѣ сѣ долгою трубкою, или другимѣ какимѣ способомѣ свиныя кишки начинить, и сколько возможно наблюдать, чтобы они ни очень туго, ни слабо начинены были, кишки напримѣрѣ, чтобѣ по четвер-

ти

ти аршина были и съ обѣихъ концовъ завязывать, потомъ прибавить въ прежде вареное съ травами молоко немного воды и дать вскипѣть, а послѣ кишки и соли въ него положить и съ четверть часа очень исподоволь, и такъ чтобъ едва движенiе кипѣнiя видно было, варить, наконецъ выложить на полотенцо, чтобы остыли; а какъ ихъ употреблять похочется, то сдѣлать бумажную коробочку и влить въ нее темноподпальнаго коровьяго масла и въ немъ кишки жарить; но должно остерегаться, чтобъ не очень жаркой огонь подъ ними былъ, ибо отъ жару сильнаго тотъ часъ кишки полопаются; можно же ихъ и просто на сковородѣ въ темноподпальномъ коровьемъ маслѣ жарить, только очень исподоволь, то таковы же хороши будутъ, а какъ ихъ на столъ подавать, то облить ихъ только тѣмъ масломъ, въ которомъ онѣ жарились.

ПРАВИЛО 388.

Буддингъ ноаръ калбасы или кишки съ кровью.

Взять съ проростью свинаго сала отъ брюха, только лишь убитой свиньи, сварить его прежде спѣло и паки простудить, потомъ черное у него все обрѣзать, а чистое въ мѣлкiе жеребейки изрѣзать и положить въ судно, по семъ смотря по пропорцiи онаго взять бѣлаго въ молокѣ размоченаго хлѣба и сквозь рѣшето протереть, немножко толченаго кишнецу, мѣлко рѣзанаго и въ маслѣ коровьемъ попаренаго луку, соли и прянаго зелья, какого похочется, туда же приложить, и все вмѣстѣ съ хорошею свѣжею свиною кровью смѣшать, и начинить тѣмъ кишки, которыя бы не очень долги были; по семъ можно отвару, въ которомъ свиное мясо варилось, на огонь поставить, положить въ него соли и кишки, и дать такъ разъ другой вскипѣть, послѣ вынувъ положить на полотенцо, чтобы простыли; а какъ ихъ употреблять похочется, то можно ихъ на бумажкѣ или такъ на ростѣ разогрѣть или жарить, но сперва должно ихъ по немножку тоненько надрѣзать, то и будутъ очень хороши.

ПРА-

ПРАВИЛО 389.

Кишки съ миндалемъ.

Взять на полфунта мѣлко толченаго миндалю, два ломтика размоченыхъ въ вареномъ съ травами молокѣ бѣлаго хлѣба, какъ выше сего въ правилѣ 387 показано, положить ихъ съ миндалемъ въ судно, также немножко въ мѣлкіе жеребейки изрѣзанаго свинаго сала, или буде его не случится, то вмѣсто его нѣсколько, по правилу 3, сдѣланнаго тертаго коровьяго масла, и желтковъ яичныхъ или 6 цѣлыхъ яицъ, съ бѣлкомъ и желткомъ, и съ кусочкомъ коровьяго масла сбить такъ, какъ яичницу и сквозь протирочную чашку туда же пропустить, потомъ мѣлко рубленой свѣжей цитронной корки, тертаго мушкату, соли, и буде надобно будетъ, то нѣсколько ложекъ и сладкаго рому, немножко сахару; но не столько, чтобъ очень сладко и противно было, все сіе, на горящемъ угольѣ хорошенько вымѣшать, и чтобы нѣсколько посогрѣлось. А въ прочемъ во всемъ поступить такъ, какъ выше сего въ правилѣ 387 объявлено, также въ бумажной коробочкѣ или просто на сковородѣ въ темноподпальномъ коровьемъ маслѣ жарить.

ПРАВИЛО 390.

Гашее съ выпускными яйцами, или на поджареныхъ на ростѣ бѣлаго хлѣба ломтикахъ.

Естьли случится любовина отъ какого ни есть жаркаго, какое бы оно ни было, то обрѣзать у него темное, что сверьху зажарилось, чтобы было какъ мука, потомъ положить коровьяго масла съ немногою мукою въ кастрюлю, смѣшать его вмѣстѣ, по семъ положить туда же и рубленое мясо, съ немногими солью и мушкатомъ, а послѣ немногимъ мяснымъ отваромъ или смѣшаннымъ съ водою виноградным бѣлымъ виномъ на жару порозвесть, чтобъ было какъ каша размазня, послѣ всего сдѣлать по правилу 62 столько выпускныхъ яицъ, сколько къ сему потребно, положить ихъ въ блюдо, и гашее смѣшавъ съ немногимъ лимоннымъ сокомъ горячей выкласть на нихъ, или позажарить немножко на ро-

стѣ (на желѣзной рѣшеткѣ) калачныхъ или бѣлаго хлѣба ломтиковъ: но чтобъ были мягки, положить въ блюдо на низъ и на нихъ выкласть гашее. Можно же и обое вмѣстѣ, то есть: калачь и яйца съ нимъ вмѣстѣ подавать.

ПРАВИЛО 391.

Супъ или похлебка дающая силу больнымъ.

Два фунта любовины говяжьяго мяса, 2 фунта телятины, старую курицу или каплуна, переломавъ въ нихъ всѣ кости, положить въ горшокъ съ тремя золотниками мушкатнаго цвѣту, налить водою, и накрывъ крышкою замазать, и варить 5 часовъ, потомъ чистой супъ слить долой и особо спрятать, по семъ оставшее все мясо истолочь мѣлко и съ оставшимся на днѣ горшка супомъ или жижею прожать сквозь полотно, или продавить въ жомѣ, выжатой сокъ особливо спрятать, такъ онъ застынетъ какъ студень; когда же больному употреблять его надобно, то брать обоихъ по нѣскольку и разогрѣвать, онъ очень хорошъ и силенъ. Прим. Не надлежитъ сей супъ въ мѣдномъ сосудѣ держать, ибо отмѣденѣетъ, а въ глиняной посудѣ, или стеклянныхъ банкахъ.

ПРАВИЛО 392.

Напоминательное правило о всякихъ фаршированныхъ вещахъ.

Какимъ образомъ груди телячью, ягнячью или молоденькаго козленка и молодагожъ барашка фаршировать или чинить и приготовлять должно, то объявлено въ правилѣ 55; а какъ то сдѣлано будетъ, то можно ихъ въ горячей водѣ окрѣпить, по соизволенію мѣлко наспиковать, а потомъ варить или жарать, или по правилу 15 въ брайзѣ задерживать, и разными образы на столъ подавать, какъ кому соизволится, а особливо можно изрядные соусы и мѣлкіе рагуты къ нимъ дѣлать, каковыхъ съ правила 20 по 58 довольно въ угодность находится, и могутъ къ перемѣнамъ въ угожденіе служить. Также и такимъ образомъ, что по правиламъ 56 и 57 фаршировано будетъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТОЕ

О РЫБНОМЪ КУШАНЬѢ.

ПРАВИЛО 393.

Щуки съ кислою капустою, устрицами, раками и сморчками.

Прежде приготовить хорошенько кислую капусту по правилу 82 такъ, какъ быть должно, потомъ взять вынутыхъ изъ раковинъ и очищеныхъ устрицъ облупленыхъ раковыхъ шеекъ, размоченыхъ и очищеныхъ сморчковъ, все оное съ немногимъ коровьимъ масломъ попарить и съ нѣсколькимъ сладкимъ ромомъ положить въ капусту, вымѣшать хорошенько и немного поштофовать, поварить легонько подъ крышкою, щуки быть должны разпластаны, въ куски взрѣзаны, и обыкновенно въ соленой водѣ отварены; и буде кто кушанье сіе для собственнаго своего апетиту или для маленькаго гостинаго стола дѣлаетъ, то при подаваніи его на столъ обобрать у щукъ кости, положить на блюдо, и обливъ приготовленною горячею капустою подать. Буде же похочется, чтобъ было познатнѣе, то должно, по правилу 72, небольшія закраинки около блюда поставить и дать имъ немного поприсохнуть, потомъ слой капусты и на него слой щукъ порядочно положить, выбравъ кости и шелуху слупивъ, а на нихъ опять слой капусты положить, чтобъ блюдо почти полно было, по семъ сдѣлать желтый рыбный соусъ и вылить на капусту, а сверху тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ толстенько насыпать, а на него тоненькими ломтиками нарѣзанаго коровьяго масла положить и въ тортной сковородѣ запечь, что бы сверху хорошенько темножелтымъ цвѣтомъ зажарилось, по семъ щучью цѣлую, а не разпластаную вареную голову по среди блюда ртомъ въ верхъ поставить, положа ей въ ротъ вареную же ее печонку или нѣсколько свѣжей петрушечной травки, такъ и будетъ хорошо и совершенно сдѣлано. Буде когда неможно раковъ достать, то можно и безъ нихъ обойтиться.

ПРА-

ПРАВИЛО 394.

Спикованыя щуки, или щуки съ фрикандоромъ.

На сіе потребны нарочитой величины щуки, отрѣзать имъ головы и хвосты, а съ середней части шелуху соскоблить и разпластать по спинѣ, позвонокъ также срѣзать, чисто вымыть и потрусить немного солью, и такъ дать имъ полежать, по семъ обсушить и мѣленько наспиковать; послѣ сего сдѣлать на сковородѣ нѣсколько темножелто подпальнаго коровьяго масла, щуки съ обѣихъ сторонъ посыпать мукою, положить въ горячее масло и съ обѣихъ сторонъ ихъ зарумянить, но не вовсе спѣлымъ изжарить, а чтобъ былъ въ нихъ сочокъ, потомъ снять ихъ съ сковороды долой, а въ тоже масло положить щучьи позвонки еще съ прочими небольшими рыбками, какія прилучатся, съ небольшимъ же кусочкомъ окорочнаго мяса, что все надлежитъ прежде изрубить и въ игоши мѣлко истолочь, также мѣлко рубленаго луку и травы петрушки, и хорошенько усмажить и прожарить дать, прилѣжно мѣшая, а потомъ нѣсколько мяснаго супу или кипятку воды туда налить и поваря процѣдить сквозь ситку или шерстяное полотенцо, но сперва должно сдѣлать немножко гораздо темной подпальной муки, которую туда же положить, и такъ будетъ изрядной густоватой кулишъ или крѣпкая похлебка, которую вылить въ широкую сковородку или на сковороду положить въ нее щуки и еще вмѣстѣ поварить, такъ и будетъ очень изрядное кушанье. Голову и хвостъ сварить особливо, чтобъ были голубы, и къ тѣмъ же щукамъ на блюдо положить, когда на столъ подавать, изъ того будетъ пріятный видъ. Естьли же кто будетъ имѣть не большой столикъ, то можно и посредственную щучку такимъ образомъ приготовить.

ПРАВИЛО 395.

Щуки въ курболлонѣ.

Щуку большую или посредственную, какую употребить пожелаешся, разпластать, выпотрошить и въ штуки изрѣзать, положить въ сковородку или котликъ съ немногою солью, петрушкою, лукомъ,

шиміаномЪ, цитрономЪ кусочками или кружечками изрѣзанымЪ, налить краснымЪ виномЪ пополалЪ сЪ водою, чтобЪ рыбу гораздо покрыло, поставить на огонь и варить, чтобы поспѣло, и по правилу 54 мѣлкой рагу сдѣлать изЪ мѣлочныхЪ вещей, какія случатся, какЪ то: сморчковЪ, шампіоновЪ, трифелей, артишоковЪ, мѣленькихЪ катышковЪ изЪ печеной рыбы сдѣланныхЪ по правилу 10, и что еще случится, потомЪ щуки положить на блюдо, а рагу на нихЪ вылить, будетЪ очень хорошо. Можно же щуку обыкновенно сварить, и такой рагу сдѣлавЪ, имЪ ее облить, также очень хорошо.

ПРАВИЛО 396.

Щуки парить, чтобЪ голубы были и разныя сЪ ними перемѣны дѣлать.

Естьли случатся щуки живыя, то оныя выпотрашиваются, пластаются и вЪ куски рѣжутся, а мѣлкія свертываются кольцами, ущемляя хвосты вЪ зубы; естьли они были живыя и чисты, то мыть ихЪ не должно, а вЪ приготавливаніи чисто сЪ ними и поступать; буде же нечисты и слизки, такЪ должно ихЪ вымыть и по надлежащему вЪ соленой водѣ сварить. И буде они голубы и пригожи сварятся, то порядочно на блюдо кладутся и соусЪ подЪ нихЪ подливается, а вЪ прочемЪ, особливо же когда шелуха сЪ нихЪ счищена, то обливаются они сверьху соусомЪ, сЪ которыми слѣдующія перемѣны дѣлать можно.

1) СЪ петрушечнымЪ соусомЪ, или подЪемнымЪ масломЪ сЪ мѣлкорубленою петрушечною травою по правилу 32, 2) сЪ голландскимЪ соусомЪ или бѣлымЪ соусомЪ по правилу 22, 3) сЪ анчофишевымЪ или сарделлевымЪ соусомЪ по правилу 29, 4) сЪ жаренымЪ свинымЪ саломЪ и коринкою. Нарѣзать свинаго сала мѣлкими жеребейками, выжарить его и вЪ горячее сало бросить чисто вымытой коринки, чтобы она вЪ немЪ наполнилась, потомЪ по немногу ренсковаго уксусу и сахару положить и облить тѣмЪ рыбу, 5) сЪ Меркскою или простою рѣпою, сдѣланною по правилу 99, положа поверьхЪ же рыбы, 6) сЪ петрушковымЪ кореньемЪ, коренья изрѣзать мѣлко, вЪ водѣ сЪ немно-

гимЪ

гимъ коровьимъ масломъ спѣло сварить, и послѣ съ петрушковымъ отваромъ желтоподпальную муку стереть, потомъ при подаваніи на столъ петрушковое коренье на рыбу выкласть, а на него уже соусъ вылить, 7) съ устрицовымъ соусомъ по правилу 30, 8) съ мушелевымъ соусомъ по правилу 31, 9) съ маленькими фрикаделями или катышками рыбными, устрицами и тому подобными, надѣлать маленькихъ катышковъ изъ фаршу, сдѣланнаго по правилу 10; сперва взварить ихъ одинъ разъ, потомъ ихъ съ устрицами, мушелями и что еще прилучится, въ подтертую уже мукою похлебку положить и подваря облить щукѣ и подать.

ПРАВИЛО 397.

Щуки съ сельдяными молоками и устрицами.

Взять на сіе большую щуку, соскоблить съ нее шелуху и подъ жабрами выпотрошить, чтобъ брюхо цѣло было, потомъ изрѣзать ее въ круглые куски толщиною по пальцу, вымыть и прокинуть солью, а какъ немного полежитъ, то ее обтереть, и въ широкую сковородку или на сковороду покласть, съ коровьимъ масломъ, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, устрицами, изъ шести или осьми сельдей молоками, которыя прежде должно въ водѣ повымочить и въ кусочки изрѣзать или одинъ разъ прорубить; буде же сельдяныхъ молокъ довольно достать не можно будетъ, то взять нѣсколько мѣлко рубленаго сельдянаго тѣла, и все сіе къ щукѣ положишь, и послѣ хорошую часть рейн-веину или хорошаго стараго французскаго винограднаго вина, съ немногою водою туда же налить и накрывши варить, чтобъ немного похлебки было, то будетъ очень хороша, цитронъ, лукъ, лавровой листъ туда можно же класть; естьли же немного кушальщиковъ, то можно таковымъ образомъ и на одно блюдо сдѣлать.

ПРАВИЛО 398.

Небольшія чиненыя щучки съ рагу.

Щуки должно оскоблить и по спинкамъ разпластать, кости позвоночные выбрать, а брюха не разрѣзывать, потомъ ихъ чисто обтереть, и по пра-

вилу 10 нѣсколько рыбнаго фаршу сдѣлать, наполнить имъ щуки, и спинками опять сложить, потомъ поволять въ коровьемъ маслѣ, посыпать бѣлымъ тертымъ хлѣбомъ, тортную сковородку обмазать коровьимъ же масломъ, положить въ нее щуки, и сверху и съ низу угольями печь до поспѣлости, потомъ изрубить всѣ рыбьи обрѣзки или ошурки и съ немнотимъ окорочнымъ мясомъ истолочь мѣлко, сдѣлать немного темноподпальной муки, и положить въ нее рыбью толчу съ травками и лукомъ, все оное хорошенько помажить, потомъ нѣсколько супу или воды туда налить и поваря процѣдить и буде изъ мѣлочнаго что случится, какъ то сморчки, трифели, шампіоны и тому подобное, положить туда же и дать еще повариться, а напослѣдокъ присоля и прибавя лимоннаго сочку облить рыбу и подать; такъ и хорошо сдѣлано.

ПРАВИЛО 399.

Щуки жареныя на ростѣ или желѣзной рѣшеткѣ и о перемѣнахъ съ ними.

На сіе надобно брать нарочито крупныя щуки, оскоблить ихъ, разпластать по спинѣ и выпотрошить, а брюхо, чтобы цѣло было, потомъ вытереть чисто, спинныя сторонки мѣленько надчеркать, потрусить солью и дать имъ такъ нѣсколько времени полежать, послѣ опять вытереть, въ разтопленномъ коровьемъ маслѣ поваляшь и на рѣшеткѣ до поспѣлости жарить и прилѣжно коровьимъ масломъ помазывать, потомъ можно будетъ ихъ подавать: 1) съ краснымъ или бѣлымъ каперсовымъ соусомъ по правиламъ 27 или 28; 2) съ устрицовымъ или мушелевымъ соусомъ, по правиламъ 30 или 31, 3) съ сарделлевымъ соусомъ, по правилу 29; 4) съ каперсами, темноподпальнымъ масломъ, т. е. масло поджечь и бросить въ него нѣсколько ложекъ каперсовъ и тѣмъ щукъ облить; 5) съ протертыми яблоками, яблоки сдѣлать такъ, какъ къ говяжьимъ языкамъ, по правилу 192, и напередъ ихъ въ блюдо положить и на нихъ щуку, или яблоками около щуки обложить, какъ кому

кому похочется. Прим. Съ хорошею кислою капустою также не худо подавать.

ПРАВИЛО 400.

Щуки гриллированныя.

Щуки должно оскоблить, и буде онѣ великоваты, такъ надобно ихъ разпластать по спинѣ, на двое или на трое перерѣзать и мѣленько начеркать, а малыя оставить цѣлыми, только что надчеркать, потомъ потрусить солью и такъ полежать дать, по семъ обтереть, повалять въ коровьемъ маслѣ, посыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ смѣшавъ съ солью, перцомъ и рубленою петрушковою травою, и на ростѣ изжарить, напослѣдокъ сдѣлать къ нимъ сарделлевой соусъ по правилу 29. Также можно и ремоладовой соусъ, сдѣланной по правилу 50, при нихъ подавать.

ПРАВИЛО 401.

Щуки просто запеченыя.

Сперва щуки оскоблить, разпластать и въ посредственные куски изрѣзать, мѣлко надчеркать и потрусить солью, потомъ обсушить полотенцомъ, повалять въ мукѣ и въ желтоподпальномъ коровьемъ маслѣ запечь или зажарить, и положа на блюдо горячимъ тѣмъ масломъ, въ которомъ онѣ жарились, прибавя лимоннаго соку, облить и подать.

ПРАВИЛО 402.

Щуки жареныя въ оттопленомъ коровьемъ маслѣ съ жареною же петрушкою.

На сіе потребно крупненькихъ щучекъ взять, шелуху съ нихъ соскоблить, разпластать, выпотрошить, также и позвонки выбрать, потомъ въ крупные куски изрѣзать, напримѣръ: крупную или посредственную щучку только на 4 штуки, и такимъ же образомъ мѣлко надчеркать и солью потрусить, а послѣ обсушить, и 3 или 4 яйца твёрденькимъ прутикомъ ихъ бить пока тверды станутъ, рыбу въ нихъ вывалять, мѣлкотертымъ бѣлымъ хлѣбомъ посыпать и въ пространную сковородку положа въ оттопленомъ коровьемъ маслѣ выжарить; а какъ рыба поспѣетъ, то надобно хорошихъ горсть другую очищеной петрушечной травы въ готовности имѣть, мо-

кроту или сырость съ нее всю отрясть, и въ горячее масло бросить, решетчетою чумичкою, что пѣну собирають, непрестанно перебрасывать, пока увидится, что она вся закудрявится и листочки свернутся, такъ и будетъ хороша; послѣ чего тотчасъ выбрать ее вонъ и на сѣрую бумагу покласть на блюдо, на которомъ должно рыбѣ быть, надлежитъ тарелку или небольшое блюдцо же въ верхъ дномъ положить, а на нихъ жареную рыбу высоконько покласть, и петрушкою чистенько обкласть, также между ею разрѣзанныхъ по поламъ свѣжихъ лимоновъ положить, такъ и будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 403.

Голубые карпы (сазаны) просто, какопы пъ природѣ суть, а не съ примѣсью, парить.

Карповъ разпластать, въ куски изрѣзать, облить уксусомъ, чтобы поголубѣли, а потомъ въ соленой водѣ сварить и при нихъ подать тертаго свѣжаго хрѣну, сдѣланнаго съ ренсковымъ уксусомъ и сахоромъ.

ПРАВИЛО 404.

Большой карпъ пъ курболонѣ.

Карпа выпотрошить и вымыть, потомъ взять петрушки травы, шиміану и луку крупновато изрубить съ хорошимъ кусочкомъ коровьяго масла, гвоздики и мушкату туда же примѣшать, карпово брюхо онымъ начинить, а потомъ зашить карпа, поголубить нагрѣтымъ горячо уксусомъ, и потомъ какъ щуку, по правилу 395 въ курболонѣ сварить, а послѣ цѣлымъ на блюдо положить, петрушкою обкласть и при томъ еще можно подать, что похочется.

ПРАВИЛО 405.

Карпъ, чернымъ сдѣланный.

Карпа должна оскоблить, чисто вымыть, брюхо разпороть и выпотрошить, и желчь поскорѣе отнять, потомъ влить разъ другой уксусу въ карпа и выполоскать имъ чисто кровь его; когда карпа выпотрошить и вымоешь, то должно его все въ верьхъ поднявши держать, чтобъ кровь вся стекла и ничего около его не было, потомъ разпластать на двое, разрѣзать

зать въ штуки, и потруся хорошенько солью дать часъ другой полежать, по семъ сдѣлать самой темноподпальной муки съ мѣлкорубленымъ лукомъ, рыбу обсушить и съ лавровымъ листомъ, цитрономъ и толченою гвоздикою туда положить, послѣ нѣсколько краснаго винограднаго вина и карповую кровь на то налить; а буде сего будетъ не довольно, то немного водицы прибавить и накрывши сварить, и иногда сковородку должно потрясать, чтобы къ ней не пригорѣло, наконецъ приправить немногимъ сахаромъ. При подаваніи же на столъ то наблюдать, чтобы рыбу вынимая не переломать. Можно же черныхъ карповъ и на нѣсколько глубокомъ блюдѣ сдѣлать; и такъ должно сперва темноподпальной муки особо въ сковородкѣ сдѣлать, и на блюдо рыбу положа, луку на нее вылить и обвалявъ въ ней рыбу накрыть другимъ блюдомъ на низенькомъ треножномъ шаганцѣ варить до поспѣлости.

ПРАВИЛО 406.

Карпы въ заячной студени.

Карповъ чисто оскоблить, разпоровъ брюхо, выпотрошить и чисто вымыть, потомъ тонкую тряпку обмочить въ ренсковой уксусъ и обернувъ ею карповъ сварить въ соленой водѣ и отставить прочь, чтобъ простыли. Потомъ сдѣлать, по правилу 63, нѣсколько остраго галерту; а какъ и онъ простынетъ, то положить карповъ хорошенько въ блюдо, обложить кругомъ галлертомъ и убрать лимономъ, такъ и будетъ хорошо. Или можно такимъ образомъ сдѣлать: взявъ съ четверть фунта бѣлаго тертаго оленьяго рогу, въ водѣ часъ другой поварить, карповъ, какъ выше объявлено, очистить и потруся немного солью, дать имъ такъ часъ другой постоять, потомъ чисто вымыть, положить въ какое ни есть судно съ лавровымъ листомъ, гвоздикою, корицею и цитрономъ, потомъ воды, ренсковаго уксусу и чистаго съ оленьяго рогу отвару налить столько, чтобъ карповъ покрыло и въ томъ варить ихъ до поспѣлости; напослѣдокъ выложить карповъ въ блюдо, а жи-

жу процѣдить на нихъ сквозь ситку и такъ застудить, то и сіе будетъ заливною студенью.

ПРАВИЛО 407.

Карпы съ лукомъ или сдѣланные по польски.

Карпы должно оскоблить, разпластать, выпотрошить, изрѣзать въ штуки и потруся солью дать имъ часъ другой такъ постоять, потомъ выполоскавъ чисто положить къ латку или пространную сковородку, насыпать побольше мѣлко рубленаго луку, хорошій кусокъ мытаго коровьяго масла, толченыхъ пшеничныхъ сухарей, мушкатнаго цвѣту, ренскаго вина и воды, и буде надобно будетъ, то еще немного и присолить, и такъ варить накрывши до поспѣлости, будетъ гораздо хорошо.

ПРАВИЛО 408.

Карпы въ пивѣ пареные по жидовски.

Карпы такимъ же образомъ оскоблить, выпотрошить, разпластать и въ штуки изрѣзать, также и солью потруся подержать, потомъ выполаскать и въ кастрюлю или котелокъ положить съ довольнымъ рубленымъ лукомъ, съ немногою цѣльною гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, налить пивомъ столько, чтобъ рыбу покрыло и варить на сильномъ огнѣ, пока изъ пива немного густой жижи останется, и такъ послѣ подать на столъ.

ПРАВИЛО 409.

Карпы или щуки фаршированныя.

Какъ карпы, щукъ или другую рыбу фаршировать должно, то обьявлено въ правилѣ 58, потомъ вымазать тортную сковороду, также и фаршированную рыбу коровьимъ масломъ и рыбу обсыпать тертымъ хлѣбомъ и печь сверху и снизу огнемъ, такъ можно будетъ ее въ супы употреблять и съ разными соусами, съ какими похочется, подавать, какъ то: съ бѣлымъ и темнымъ каперсовымъ соусомъ по правиламъ 26 27, съ сардельлевымъ по правилу 29, устричновымъ и мушелевымъ, по правиламъ 30 и 31; въ мѣлкомъ рыбномъ рагу по правилу 54 и такъ далѣе, какъ похочется.

ПРАВИЛО 410.

Вареные караси.

Караси оскоблить и выпотрошить, но блюстися должно, чтобъ желчи не раздавить, (чего и у всякой рыбы наблюдать должно), и буде они велики, то перерѣзать каждаго по поламъ, а не очень крупные цѣлыми оставлять, только раза по два начеркнуть, въ соленой водѣ сварить, и такъ можно ихъ подать съ разтопленымъ масломъ и мѣлко рубленою петрушковою травою, посыпавъ немного мушкатнымъ цвѣтомъ или съ ромовымъ соусомъ, сдѣланнымъ по правилу 23 и прочими рыбными соусами; съ какими похочется.

ПРАВИЛО 411.

Жареные караси.

Караси такижъ же образомъ оскоблить, выпотрошить, вымыть и съ обѣихъ сторонъ мѣленько надчеркать, солью потрусить и маленько дать имъ такъ постоять, потомъ обсушить и обвялявъ въ мукѣ въ горячемъ желтоподпальномъ коровьемъ маслѣ изжарить; а какъ подавать, то облить ихъ тѣмъ масломъ, въ которомъ они жарились, и буде похочется, то разрѣзавъ свѣжій цитронъ по поламъ подать при нихъ же.

ПРАВИЛО 412.

Вареные окуни.

Окуней оскоблить, выпотрошить, и съ обѣихъ сторонъ раза по два три надчеркнуть, потомъ вымыть и въ соленой водѣ сварить, а напослѣдокъ съ какимъ похочется соусомъ подать.

ПРАВИЛО 413.

Штофаные окуни съ мушелями или устрицами.

Карасей оскоблить, выпотрошить, раза по два три съ обѣихъ сторонъ надчеркнуть, немного солью потрусить, потомъ обсушить и въ сковородку или плоскую глиняную латку положить съ хорошимъ кускомъ мытаго коровьяго масла, мѣлко тертымъ хлѣбомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, сырыми вынутыми изъ черепковъ и изрублеными мушелями, съ немногимъ бѣлымъ виноградным виномъ и водою накрывши варить,

рить, также нѣсколько мушелей цѣлкомъ особо сварить, бороду у нихъ очистить и туда же положить, потомъ съ ними еще маленько поварить и солью приправить, такъ будетъ изрядное кушанье. При подаваніи на столъ должно съ онымъ кушаньемъ осторожно и проворно поступать, чтобы окуней вынимая изъ сковородки не переломать.

ПРАВИЛО 414.

Чиненые окуни.

Окуней такимъ же образомъ оскоблить, острыя перья на спинѣ и подъ брюхомъ поскорѣе обсѣчь, потомъ востроконечнымъ ножемъ тѣло съ обѣихъ сторонъ отъ спинной кости отдѣлить, и кость отъ реберъ отрѣзать такъ, чтобы окунь цѣлымъ казался, и для того брюха не разрѣзывать, а потрохъ въ спину вынуть и рыбнымъ фаршемъ, который можно сдѣлать по правилу 10, начинить и окуней сложить, потомъ положить ихъ въ пространную кастрюлю или каменную латку, съ хорошимъ кускомъ мытаго коровьяго масла, тертымъ мѣлко хлѣбомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, цитрономъ, виноградным виномъ и немногою водою накрывши варить, а что останется фарту, такъ можно изъ него продолговатыхъ фриканделей или катышковъ надѣлать, и напередъ особо взварить ихъ одинъ разъ, а послѣ туда же положить, также свѣжихъ, или и соленыхъ вым еныхъ мушелей, устрицъ, раковыхъ шеекъ, или по нѣскольку крупненько изрубленыхъ сморчковъ и шампіоновъ, также нѣсколько анчовисовъ или кусочикъ сельди соленой съ кускомъ коровьяго масла и одною репчетою луковицею очень мѣлко изрубить, и туда же положить, и изъ всего того класть то, что прилучится, и поварить, такъ будетъ весьма хорошее кушанье.

ПРАВИЛО 415.

Чиненые окуни по ростѣ жареные съ кулишемъ.

Окуней такимъ же образомъ приготовить и начинить, какъ и выше объявлено, потомъ въ маслѣ коровьемъ обвалять и тертымъ мѣлко хлѣбомъ посыпать, по семъ бумагу намазать коровьимъ же ма-

еломъ и каждаго окуня въ особливую бумажку завернуть и на ростѣ спѣло изжарить, потомъ сдѣлать изъ ошурковъ рыбьихъ и небольшаго кусочка окорока немножко крѣпкаго кулижу, такого, какой къ спикованнымъ щукамъ по правилу 394 дѣлается; а какъ онъ процѣдится, то рубленыхъ сморчковъ, трифелей и шампіоновъ туда же положить, и совсѣмъ тѣмъ еще поваря, вылить на блюдо, а окуней вывертѣвъ изъ бумаги обкласть кругомъ.

ПРАВИЛО 416.

Жареные окуни.

Ихъ также скоблить должно, выпотрошить и вымыть, почаще надчеркать и потрусить солью, а потомъ обсуша отъ росолу обвалять въ мукѣ, въ горячемъ желтоподпальномъ коровьемъ маслѣ жарить, и съ тѣмъ масломъ подать на столъ, подавя на нихъ изъ свѣжаго цитрона соку.

ПРАВИЛО 417.

Голубоспареные форельли. (*)

Когда можно хорошенькихъ живыхъ лососокъ достать, то выпотрошить ихъ по брюху, ренсковымъ уксусомъ всѣ обмыть, то они поголубѣютъ, и такъ, пока они еще нѣсколько живы, въ кипячую соленую воду бросить, можно луковицу другую цѣлкомъ, лавроваго листу, петрушки и цѣльнаго перцу прежде рыбы въ той соленой водѣ поварить, а потомъ положа туда форельли сварить, то и будутъ они очень голубы и хороши, а какъ сварятся, то снявъ съ огня поставить, чтобъ съ отваромъ простыли, на столъ подать ихъ обсыпавъ петрушковою рубленою травою и чтобы при томъ ренсковой уксусъ былъ и соленые лимоны.

ПРАВИЛО 418.

Душоные форельли или въ студени.

Можно форелли, какъ выше сего объявлено, хорошенько голубо сварить, а особо немного или сколько потребно по правилу 63 кисловатаго галлерту или желею сдѣлать; а какъ форельли подавать, то галертомъ хорошенько убрать или варить нѣсколько тер-

(*) Малый родъ лососи, красной рыбы.

шаго оленьяго рогу часъ другой съ водою, а послѣ очистить, а какъ форельли выпотрошатся, то положить ихъ въ сковородку, немного посолить, да цѣльной гвоздики, мушкатнаго цвѣту, лавровыхъ листковъ и цитрону туда же положить, а потомъ ренсковаго уксусу, ренскаго бѣлаго вина, и объявленнаго варенаго оленьяго рогу, очищеной воды налить столько, что бы рыбу лишь покрыло, и такъ варить до поспѣлости; по семъ вынувъ рыбу на блюдо, жижу процѣдить на нее сквозь ситку, такъ и будетъ галертъ; естьли же что жижи останется, то особо застудить, такъ можно сю послѣ рыбу же обложить.

ПРАВИЛО 419.

На ростѣ жареные душоные форельли.

Когда форельли случатся сонные, то въ вареньѣ не будутъ уже они голубы, и такъ должно ихъ выпотрошить, немного солью прокинуть, а послѣ обсушить, обвалять въ коровьемъ маслѣ и на ростѣ изжарить, потомъ снявъ положить на блюдо; а какъ простынутъ, то обложить особо сдѣланнымъ для сего галертомъ. Также можно ихъ такимъ образомъ сдѣлать: когда они на ростѣ изжарятся, то положить ихъ на блюдо, посыпать крупненько толчеными гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, также обложить лавровымъ листкомъ и цитрономъ, потомъ попрыскать гораздо ренскимъ виномъ, смѣшавъ съ ренсковымъ уксусомъ, и накрывши дать такъ постоять нарочитое время: а какъ подавать на столъ, то съ тою же жижею и подать.

ПРАВИЛО 420.

Свѣжую лосось парить.

Свѣжую лосось посередъ спины въ доль разпластать, и позвонковыя кости вырѣзать, а потрохъ вынуть вонъ, и со всѣмъ въ доль на двое разрѣзать, потомъ каждую половину еще пополамъ перерѣзать же, хорошенько вымыть и положить часа на два въ холодную воду, а послѣ того съ холодною же водою посоля съ ренскимъ виномъ и уксусомъ на огонь поставить; а какъ пѣна вся до чиста соберется, то цѣльныхъ луковицы двѣ, цѣльнаго же перцу, лавро-

ваго

ваго листу, вязочку травокъ туда положить и варить съ ними до поспѣлости, а сваря въ отварѣ дать ей и остынуть. А естьли горячую на столъ подавать, то кладется она въ салфетку и подается при ней ренсковой уксусъ.

ПРАВИЛО 421.

Круглыя лососинныя штучки штофаныя.

Должно у лососи жабры выдрать, а съ ними и потрохъ искусненько вытащить, чтобъ брюхо цѣло было, потомъ въ круглые куски толщиною по пальцу поперегъ изрѣзать, чисто вымыть и потрусить солью, послѣ отъ росолу обсушить и въ кастрюлѣ или на глубокомъ блюдѣ, такъ какъ окуни, по правилу 414 изготовить.

ПРАВИЛО 422.

Грильлированная лососина, или лосось въ гриллад.

Лососину также, какъ предъ симъ объявлено, въ палецъ толщины круглыми кусками изрѣзать, вымыть и прокинуть солью, а послѣ обсушить, въ растопленомъ коровьемъ маслѣ обвалять, мѣлко тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, смѣшаннымъ съ перцомъ и солью посыпать и на ростѣ спѣло изжарить; можно къ ней всякіе соусы дѣлать, какіе ни похочется, а особливо пристаетъ къ ней ремоладной соусъ, который дѣлается по правилу 50.

ПРАВИЛО 423.

Свѣжіе сандарты парить.

Сандарты оскоблить, жабры съ кишками у нихъ выдрать и въ круглые же кусочки изрѣзать, хорошенько вымыть, и въ соленой водѣ сварить, потомъ соусъ къ нимъ сдѣлать по правилу 35, съ масломъ коровьимъ и петрушковою травою, или же съ горчицею и масломъ же коровьимъ, какъ похочется, подать.

ПРАВИЛО 424.

Сандартъ а ла верданъ съ горчицею или робертовымъ соусомъ,

Естьли случатся большіе сандарты, то должно телуху съ нихъ оскоблить, а потомъ вдоль разпластать, въ крупные куски изрѣзать, хорошенько вымыть, холодною водою съ солью наливъ на огонь поста-

ставить и сварить, послѣ того сдѣлать къ нимъ робертовъ соусъ по правилу 20 и 21, или можно ихъ съ горчицею только и коровьимъ масломъ подать, или съ горчицею же и деревяннымъ масломъ.

ПРАВИЛО 425.

Свѣжую осетрину варить.

Когда осетръ очень великъ и толстъ, то должно осетрины изрѣзать ломтиками въ палецъ толщины и разъ другой въ чистой водѣ помоча вымыть, а послѣ въ соленой водѣ исподоволь варить. Осетрина твердая рыба, и для того должно ее гораздо долѣе варить, нежели прочую, потомъ сдѣлать къ ней соусъ по правилу 35 или другой какой похочется.

ПРАВИЛО 426.

Свѣжую осетрину варить, чтобъ холодное подавать.

Надобно осетринѣ быть крупными звеньями, а прежде варенья хорошенько вымочить; когда же на огонь ставить, то должно звенья чистымъ мочаломъ или тоненькими веревочками вить и холодною не очень соленою водою наливъ на огонь поставить; а какъ станетъ вариться и пѣна вся очистится, то положить туда луковицы двѣ цѣлкомъ, цѣльнаго перцу, шалфеи и петрушковой травы, и исподоволь подолѣ варить, пока поспѣетъ; не должно же и переваривать, ибо ее въ отварѣ держать надлежитъ, потомъ снявъ съ огня дать съ отваромъ и простынуть; жиръ же съ верху надлежитъ собрать, ибо съ нимъ противный вкусъ будетъ; когда ее употреблять потребуется, то ставить на столъ цѣлыми звеньями съ ренсковымъ уксусомъ и деревяннымъ масломъ, перцомъ и рубленою петрушкою травою. Что же ее отъ стола останется, то должно хранить въ томъ же отварѣ; естьли же долго держать, то сдѣлать росолъ изъ отварной воды съ уксусомъ и солью, и положить въ него, такъ долго продержится, ибо отваръ тотъ, въ которомъ она варилась, можетъ скоро испортиться.

ПРА-

ПРАВИЛО 427.

Осетрина съ темноподпальнымъ коровьимъ или деревяннымъ масломъ,

Осетрину изрѣзать въ умѣренные кусочки, хотя бы она отъ большаго или малаго осетра была, какая за способнѣе покажется, потомъ хорошенько вымыть и дать опять обсякнуть, по семъ потрусить солью, и дать ей такъ полежать, а потомъ паки обсушить, въ растопленомъ коровьемъ маслѣ повалять и на ростѣ спѣло изжарить, помазывая часто тѣмъ же масломъ; а какъ подавать на столъ, то облить ее темноподпальнымъ коровьимъ, или горячимъ деревяннымъ масломъ, и обложить по поламъ разрѣзаными цѣлыми цитронами.

ПРАВИЛО 428.

Молодая осетрина съ ремоладомъ.

Осетрину должно прежде чисто оскоблить, крупную вострую спинную чешую или жучки обрѣзать, потомъ въ толстенькіе ломтики, или когда осетрикъ малъ, то только на двое или на трое разрѣзать, и въ кастрюлю положить съ солью, перцомъ и мѣлко рублеными лукомъ, петрушкою, базиликой и не большимъ числомъ деревяннаго масла, на жарку немного попарить и опять застудить; послѣ того опять въ деревянномъ маслѣ съ травами обвалять, мѣлко тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ посыпать и на ростѣ дожарить, напослѣдокъ ремоладной соусъ, по правилу 50, сдѣлать и въ сосудецъ съ крышкою наложить, а какъ на столъ подавать, то поставить соусъ посреди блюда, а рыбу кругомъ его покласть.

ПРАВИЛО 429.

Осетрина на пертелѣ жареная.

Взять хорошей осетрины звѣно, величиною какое потребно, вымыть ее чисто, и дать опять хорошенько обсякнуть, потомъ въ растопленомъ коровьемъ маслѣ поворочать, толченымъ перцомъ и солью посыпать и деревянными спичками съ толстыми нитками къ вертелу укрѣпить такъ хорошо, какъ возможно, и жарить въ сковородѣ, которая подъ такое жаркое подставляется, влить немного краснаго вино-

 град-

граднаго вина и лимонной свѣжей корки, потомъ взять связаной пучокъ шалфеи, положить его на сковороду въ красное вино и помазывать имъ по часту жаркое, по тѣхъ поръ, пока почти поспѣетъ; по семъ, что въ сковородѣ есть, вылить вонъ, а надъ нею облить осетрину уже однимъ разтопленымъ коровьимъ масломъ и жарить помазывая имъ перомъ, пока совершенно поспѣетъ, наконецъ положить ее на блюдо бережно и наблюдать, чтобы не развалилась. А между тѣмъ сдѣлать къ ней соусъ гаше по правилу 30 и облить ее имъ, то будетъ очень хорошее кушанье.

ПРАВИЛО 430.

Осетрина въ гриладѣ съ сардельпымъ соусомъ.

Она готовится точно такимъ же образомъ, какъ щуки съ грилладомъ, по правилу 400.

ПРАВИЛО 431.

Свѣжіе дорши () съ мушелями и устрицами штофаные.*

У доршей жабры съ кишками выдрать вонъ, потомъ въ круглые куски изрѣзать, и такъ съ ними поступить, какъ съ окунями, по правилу 413. Но должно ихъ на глубокомъ блюдѣ готовить; ибо дорши очень скоро разпадаются. Можно около блюда и закраинки тестяные сдѣлать, и рыбу со всѣмъ тѣмъ, что къ ней принадлежитъ, туда положить, какъ то масло коровье, мѣлко тертой хлѣбъ, мушкатный цвѣтъ, мушели или устрицы, воду съ виноградным виномъ по поламъ смѣшая, чтобы оною рыбу только чуть покрыло, и такъ на пескѣ или соли въ тортную сковороду поставя съ верху и съ низу огнемъ варить, такъ и будутъ очень хороши и не развалятся.

ПРАВИЛО 432.

Какъ свѣжіе дорши обыкновенно парятся.

Дорши выпотрошить, изрѣзать въ штуки, вымыть чисто, и на цѣлой часъ положить въ холодную воду, а послѣ въ соленой водѣ сварить, по семъ винной соусъ, по правилу 53, къ нимъ сдѣлать, или иной какой

(*) Маленькая самонѣжнѣйшая морская рыбка, которая ловится въ Остзеѣ: она кажется не что иное, какъ самый малый родъ камбалы. Въ Пруссіи дали ей имя памухельнъ.

какой кисловатой рыбной соусъ, или же съ растопленымъ коровьимъ масломъ и петрушкою подать. Или же съ горчицею и коровьимъ масломъ, такимъ образомъ горчицу съ масломъ приготовить въ особливомъ суденышкѣ и поставить по среди блюда, а рыбу кругомъ обкласть и рубленою петрушковою травою посыпать.

ПРАВИЛО 433.

Какъ рыбу называемую макрелемъ парить.

Макрельли (*) только выпотрошить, чисто вымыть, и буде похочется, на двое или на трое перерѣзать, потомъ сварить и съ разтопленымъ коровьимъ масломъ и рубленою петрушковою травою, или съ коровьимъ масломъ и горчицею, или же съ инымъ какимъ соусомъ похочется подать.

ПРАВИЛО 434.

Вареные морскіе языки рыба.

Морскіе языки должно съ обѣихъ сторонъ чисто оскоблить, или съ обѣихъ сторонъ кожу содрать и выпотрошить, раза два поперегъ перерѣзать, чисто вымыть, часъ въ студеной водѣ мочить, а послѣ въ соленой водѣ сварить и подать съ соусомъ, съ какимъ похочешь, наприм. 1) съ щавелевымъ, по правилу 37; 2) съ желтымъ, по правилу 22, и блюдо тертымъ или кудряво наскобленымъ хреномъ обложить, 3) въ лѣтнее время съ зеленымъ горохомъ, или съ другимъ, какимъ похочется.

(*) Макрелья по латинѣ называется скомбрусъ, а по французски Макеранъ, морская рыба, рыбакамъ довольно извѣстная. Она величиною въ пять или шесть вершковъ, собою тѣльна, по меньшей мѣрѣ бываетъ толщиною въ руку, на спинѣ съ изрядною голубою, а на брюхѣ съ бѣлосеребреною кожею; чешуи не имѣетъ. Голова ее кругла, ротъ гораздо великъ, въ немъ зубки мѣлкіе, нижнія кости или челюсти подъ верхъ вкладываются и такъ смыкаются какъ коробочка. Глаза велики и желты. Она держится больше на пескахъ и между каменьями около береговъ и тутъ ловится такая, какую мы видимъ; а та, которая у рыбаковъ уходитъ, говорятъ, что велика и сильна. Тѣло ея твердо и маломокротно, имѣетъ хорошій и пріятной вкусъ и подаетъ изрядное питаніе. Въ ней находится довольно масла и летучей соли, кои отваряютъ и раздѣляютъ.

ПРАВИЛО 435.

Жареная рыба называемая морскіе языки.

На сіе потребно у языковъ съ обѣихъ сторонъ кожу чисто слупить, выпотрошить и перья кругомъ всѣ обрѣзать, вымыть и солью потрусить, а полежавъ въ соли дать паки росолу обсякнуть, а въ прочемъ такъ съ ними поступить, какъ съ щуками, по правилу 402. Карпа можно такимъ же образомъ изжарить, какъ похочется.

ПРАВИЛО 436.

Душоные морскіе языки.

Языки по предписанному же правилу приготовить и такимъ же образомъ изжарить; а какъ остынутъ, то положить ихъ въ блюдо съ лавровымъ листомъ, крупно толчеными гвоздикою, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и ренскимъ уксусомъ полить, раза два три въ томъ поворочать, и дать такъ цѣлую ночь стоять, а послѣ рубленою петрушкою и свѣжимъ цитрономъ приправить.

ПРАВИЛО 437.

Жареные морскіе языки съ чечевицею, а въ лѣтнее время съ зеленымъ горохомъ.

На сіе морскіе языки съ обѣихъ сторонъ только оскоблить, выпотрошить и перья кругомъ обрѣзать, вымыть и солью посыпать, послѣ обсушить, въ мукѣ обвалять и на сковородѣ, какъ обыкновенную рыбу жарятъ, въ горячемъ желтоподпальномъ коровьемъ маслѣ изжарить. Можно сперва и въ куски изрѣзать, какъ похочется, чечевицу сварить сперва въ мягкой водѣ мягко же и воду слить чисто, а послѣ приправить ее хорошимъ кускомъ мытаго коровьяго масла, немногими перцомъ и солью, также, когда похочется, мѣлко рубленою петрушковою травою, и немногимъ же какимъ ни есть супомъ или отваромъ, какой чистой прилучится; можно же взявъ немного вареной чечевицы и съ кускомъ жареной рыбы истолокши мѣлко развесть отваромъ сквозь ситку, влить въ чечевицу, что бы она нѣсколько густовата или иловата и не водяна была, отъ чего она и получитъ хорошій вкусъ. Цѣльной лукъ къ сему также пристоенъ; наконецъ

нецъ жареную рыбу положить на блюдо и обливъ ее чечевицею подать. Когда захочется, то можно рыбу и отъ позвонковыхъ костей отдѣля подать. Въ лѣтнее время можно сіе кушенье дѣлать и съ зеленымъ горохомъ, такимъ же образомъ.

ПРАВИЛО 438.

Разныхъ родовъ свѣжую камбалу готовить.

Камбалы должно сперва выпотрошить и съ обѣихъ сторонъ перья обсѣчь и черную кожу содрать; естьли съ сырой рыбы снять ее будетъ неможно, то снять съ изготовленой при подаваніи на столъ. Естьли камбалы большія, то должно ихъ сперва въ куски изрѣзать, а потомъ въ соленой водѣ сварить и щавелевымъ соусомъ, сдѣланнымъ по правилу 37, облить; или желтымъ кислымъ хреномъ обложить, или же луковымъ соусомъ, которой сдѣлать такимъ образомъ: взять луку побольше, изрубить его мѣлко и съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла и немногою мукою умѣсить, и подливъ уксусу съ водою подварить и облить рыбу; или же съ зеленымъ горохомъ, сдѣланнымъ по правилу 93, или немного пожиже объявленнаго въ томъ правилѣ, или же и съ инымъ какимъ, кому какъ похочется.

ПРАВИЛО 439.

Свѣжую Камбалу разныхъ родовъ жарить.

Камбалу должно съ обѣихъ сторонъ облупить и солью потрусить, послѣ паки обсушить, въ мукѣ обвалять и въ горячемъ желтоподпальномъ коровьемъ маслѣ изжарить. Надлежитъ при томъ знать, что камбала рыба собою очень мягка и водяна, и для того должно ее очень въ горячее масло опускать жарить, а безъ того пристанетъ она въ сковородѣ; а когда поспѣетъ, то подать ее обливъ темноподпальнымъ коровьимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, и обложить петрушковою травою.

ПРАВИЛО 440.

Нейн-ауги или миноги въ прокъ готовить.

Какъ скоро нейн-ауги получатся, и они всѣ будутъ живы, то должно посыпать ихъ солью; и такъ шевелясь дать имъ поснуть и отъ слизи очиститься,

и дать же имЪ такЪ немного постоять, послЂ обсушить, и на ростЂ запечь, а какЪ простынутЪ, то покласть ихЪ вЪ муравленой горшокЪ или стеклянную банку хорошенько, пересыпая горошчетымЪ перцомЪ, цЂльною гвоздикою, мушкатнымЪ цвЂтомЪ и лавровымЪ листомЪ. А какЪ всЂ покладутся, то налить ренсковымЪ уксусомЪ столько, чтобЪ лишь ихЪ покрыло, и наложа кружечкомЪ, положить небольшой гнiотикЪ, чтобЪ они поулежались, и дать такЪ стоять цЂлые сутки, а потомЪ гнiотЪ снять, и закрывЪ хорошенько завязать и беречь для употребленiя.

ПРАВИЛО 441.

СвЂжiе мушели парить.

Мушели должно сперва очистить и вЪ мытьЂ прутянымЪ голичкомЪ всю слизь отбить, чтобЪ стали чисты; потомЪ поставить по пропорцiи столько воды на огонь, сколько мушеллей будетЪ: а какЪ начнетЪ вода кипЂть, то положить туда немного соли и мушели, и варить, пока растрескаются; то и готовы. По семЪ сдЂлать кЪ нимЪ бЂлый кислый сосусЪ сЪ немногимЪ толченымЪ перцомЪ, и подать его при нихЪ особо. Иные варятЪ мушели такимЪ образомЪ: когда они очистятся, то положатЪ ихЪ вЪ котликЪ, посыпаютЪ немного солью, и накрывши поставятЪ на огонь, почасту потрясаютЪ и вЪ собственномЪ ихЪ соку даютЪ поспЂть: но они такЪ варя хороши не бываютЪ, ибо иныя остаются сыры, а другiе уже очень тверды станутЪ.

ПРАВИЛО 442.

Мушели на роженку жареные.

На сiе должно выбрать самые лучшiе и крупные мушели и сперва обыкновенно сварить, потомЪ изЪ раковинЪ тЂло вынуть и на чистыя деревянныя спички воткнуть; а между всякою мушелькою проложить по тоненькому ломтику ветчиннаго сала такЪ, какЪ дроздовЪ жарятЪ. ПотомЪ повалять ихЪ вЪ растопленомЪ коровьемЪ маслЂ, обсыпать мЂлко тертымЪ калачемЪ, и на ростЂ или привязавЪ кЪ вертелу на нарочитомЪ жару хорошенько зарумянить, такЪ и будутЪ

душъ хороши; а какъ подавать, то облить темноподпальнымъ коровьимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ.

ПРАВИЛО 443.

Штофаные мушели.

На сіе можно употреблять свѣжіе и соленые мушели такимъ образомъ: бороду у нихъ очистить, а тѣло положить въ блюдо, или въ другой како способной на сіе сосудъ, съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла, съ нѣсколькою водою и ренскимъ виномъ, мѣлко тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, цитрономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ и со всѣмъ тѣмъ уштофовать, то и будутъ хороши.

ПРАВИЛО 444.

Печеный фаршъ съ мушелями и обложенной фаршированными раковинами.

Сперва сдѣлать хорошенько фаршу изъ телятины, по правилу 8, или рыбнаго, по правилу 10, сколько потребно, потомъ положить ломтика два три свинаго сала въ тортную сковороду, а на нихъ положить фаршъ на подобіе продолговатаго хлѣбца, и сперва горячимъ ножемъ хорошенько пригладить, а послѣ пестренько надчеркать. По семъ у нѣсколькихъ свареныхъ мушелей бороды обрѣзать, и тѣло изрубить мѣлко, и фаршу немного оставить и къ рубленымъ мушелямъ примѣшать; да туда же еще прибавить по немногу тертаго калача, и по правилу 3 тертаго коровьяго масла, желтка два яичныхъ, ложку другую рому, и буде надобно, то и присолить, и тертымъ мушкатомъ посыпавъ еще все вмѣстѣ порубить, чтобъ былъ самой мѣлкой мушельной фаршъ. Потомъ взять чистыхъ крупныхъ тѣхъ раковинъ черепковъ и наполнить ихъ высоконько фаршемъ, и такимъ же образомъ горячимъ ножемъ сперва пригладить, а потомъ изпестрить же и туда же въ тортную сковороду положить и сверху и съ низу жаромъ запекать. Естьли же въ черепкахъ фаршъ прежде поспѣетъ, то должно ихъ выбрать изъ сковороды вонъ и содержать тепло, или класть ихъ въ сковороду немного по послѣ, чтобъ съ положеннымъ фаршемъ вмѣстѣ поспѣли; а какъ все то изготовлено будетъ, то

сдѣлать мушельней соусъ по правилу 31, изпеченый хлѣбецъ положить на блюдо, и облить соусомъ и фаршированными раковинами кругомъ обложить, такъ будетъ изрядное кушанье. Примѣч. Съ устрицами можно таковымъ же образомъ поступить.

ПРАВИЛО 445.

Большихъ угрей парить.

Угрей сперва разпоровъ брюхо выпотрошить, а потомъ можно у головы со внутренной стороны ножъ ему въ тѣло поставить и только рукою однова въ череной легонько ударить, чтобъ ножъ только сквозь тѣло прошолъ, а кожи не тронулъ; а потомъ кожу съ него слупить. Естьли же похочется кожу на немъ оставить, то должно ее пескомъ или солью, прежде нежели выпотрошится, чисто вытереть, а послѣ выпотрошить, въ штуки разрѣзать, и какъ лосось, по правилу 420, сварить, и холодный или горячій, какъ похочется, съ ренсковымъ уксусомъ на столъ подать; также можно ихъ и съ соусомъ подавать съ какимъ похочется.

ПРАВИЛО 446.

Угрепый роллядъ, или крученые угри.

На сіе должно выбрать большихъ угрей, а кожи съ нихъ не снимать, начисто обтереть, и по спинѣ разпластать, чтобъ брюхо цѣло было; позвоночныя кости выдрать, чисто вымыть и обсушить, и хвостъ по тѣхъ мѣстъ, какъ угорь настоящую свою ширину имѣетъ, отрѣзать; естьли же середка еще будетъ толста, такъ ее еще по поламъ перерѣзать, и дать обсякнуть: по семъ обрѣзать съ хвостовъ тѣло чисто все то, что кромѣ костей получить можно, остатки одинъ разъ взварить, и съ костей обобрать же, и изъ всего того сдѣлать мѣлкой фаршъ по правилу 10, который на внутреннюю часть угрей равненько намазать, немного мѣлко рубленой петрушковой травы, яйца два густо свареныхъ изрубя же можно на то посыпать, кругло свертѣть и крѣпко вязками или толстыми нитками упутать, въ соленой водѣ съ цѣльнымъ перцомъ, лавровымъ листомъ, съ ренскимъ виномъ и уксусомъ, и такъ съ отваромъ поста-

ставить, чтобЪ остыли. Можно ихЪ подавать на столЪ такЪ цѣлкомЪ, какЪ сварены, или ломтями изрѣзавЪ; но чтобы при томЪ и ренсковой уксусЪ былЪ.

ПРАВИЛО 447.
Угреный фрикасе.

На сіе можно и мѣлкихЪ угрей взять и кожу сЪ нихЪ содрать или чисто обтереть, послѣ выпотрошить и вЪ мѣлкіе кусочки изрѣзать; потомЪ сдѣлать немного желтоподпальнаго коровьяго масла сЪ мѣлкорубленымЪ лукомЪ и немногою спецерѣею, и угрей вЪ него положить, и такЪ всему вмѣстѣ попрѣть дать: и буде надобно будетЪ, то какого ни есть отварцу прибавить и сЪ нимЪ поварить; а напослѣдокЪ яичными желтками, ренскимЪ уксусомЪ, солью и рубленою петрушковою травою приправить и густоватымЪ сдѣлать, такЪ и будетЪ хорошо.

ПРАВИЛО 448.
Жареные угри шалфеею шпикованые.

КЪ сему посредственные угри способнѣе, но не само же малые, сЪ нихЪ кожу должно снять, выпотрошить и вЪ куски изрѣзать длиною по пальцу, и сЪ обѣ стороны маленько надчеркать, солью потрусить, а послѣ обсушить, шалфейными листками и петрушкою продергать, вЪ мукѣ обвалять и вЪ горячемЪ желтоподпальномЪ коровьемЪ маслѣ изжарить: то и готовы.

ПРАВИЛО 449.
Свѣжіе лещи парить.

Когда лещи велики, то они по спинѣ разпластываются вЪ штуки, рѣжутся такЪ какЪ карпы; и буде они живые, то сдѣлать ихЪ голубыми и сваря сЪ хреномЪ и уксусомЪ подать. Естьли же лещи мѣлки, то должно ихЪ оскоблить, вЪ штуки изрѣзать и такЪ сварить, и сЪ какимЪ похочется соусомЪ, подать.

ПРАВИЛО 450.
Свѣжихъ лещей на ростѣ жарить.

Для сего должно сЪ лещей чешую оскоблить, ихЪ выпотрошить и сЪ обѣихЪ сторонЪ по чаще надчеркать, чисто вымыть и солью потрусить, потомЪ осу-

осушить, вѣ растопленомѣ коровьемѣ маслѣ обвалять и на ростѣ спѣло изжарить; а какѣ поспѣетѣ, то подаются они сѣ темноподпальнымѣ коровьимѣ масломѣ и каперсами, или каперсовымѣ соусомѣ, сдѣланнымѣ по правиламѣ 26 и 27, или сѣ анчовисовымѣ соусомѣ по правилу 29, какѣ похочется.

ПРАВИЛО 451.

Пискарей и уклейку парить.

Когда пискарей и уклеекѣ живыхѣ можно достать, то гораздо лучше. И такѣ тотѣ часѣ положить ихѣ вѣ какое ни есть судно, налить немного ренскаго вина, и дать имѣ вѣ немѣ поснуть и поголубѣть. Потомѣ поставить котликѣ сѣ соленою водою на огонь; а какѣ вода станетѣ кипѣть, то пискарей или уклею и сѣ виномѣ туда вылить и сварить: потомѣ винной соусѣ сдѣлать, по правилу 53, поставить его вѣ суденышкѣ посередѣ блюда, голубыми рыбками кругомѣ обложить и петрушковою травою около ихѣ укласть, то весьма пріятный видѣ сдѣлаютѣ.

ПРАВИЛО 452.

Сухіе шнепели (), щуки и тому подобныя рыбы сѣ рѣпою.*

Сухія шнепели, щуки и тому подобныя рыбы, сперва должно вѣ куски изрѣзать, и цѣлую ночь вѣ теплой водѣ мочить, а послѣ исподволь сварить, а рѣпу кѣ нимѣ по правилу 99 сдѣлать, и обливѣ сю рыбу подавать.

ПРАВИЛО 453.

Чиненые раки сѣ раковымѣ же фаршемѣ.

Раки сперва обыкновенно сварить, шейки и клешни облупить, также и головы изѣ нутри вычистить и желчь вынуть, и клешневое тѣло сѣ половиною лупленыхѣ шеекѣ, крупновато прорубить, изѣ ногѣ ихѣ и прочей кожи сдѣлать, по правилу 11, хорошую порцію раковаго масла; а какѣ оно застынетѣ, то по правилу 3, какѣ помаду, утереть. По семѣ по нѣскольку яичныхѣ желтковѣ и по правилу 4 размоченаго

(*) Шнепели рыба иностранная, похожая на лососки форельли, ловится вѣ рѣкѣ Эльбѣ, и вяленая или немного прокопченая развозится по другимѣ мѣстамѣ.

наго калача, соли, тертаго мушкату и тертой или очень мелко рубленой цитронной корки туда же положить, хорошенько все вместе вымешать; а напоследок и рубленое раковое тело с тем смешать, чинить черепки раковых головок, и в тортной сковороде запечь, по сем сделать немного ромоваго сосу, по правилу 33, положить в него остальныя раковыя шейки, с размочеными сморчками и с другою, какая прилучится, мелочью, как то: артишоковыми стебельками и тому подобным, и дать ему со оным на вольном жару не много попреть; наконец вылить в блюдо и фаршированными раками обложить, то и будет готово и хорошо.

ПРАВИЛО 454.

Улитки парить.

Улиткам дать прежде в воде раз другой вскипеть, по сем можно будет их востроносым ножем из черепков их вынуть, хорошенько очистить и с кусочком коровьяго масла положа в горячую воду поставить на огонь, и варить до поспелости. Надобно же их подолее поварить, черепки их или раковинки солью с горячею водою чисто вытереть и вымыть и поставя обсушить; потом взять кусок мытаго масла, и пропорціи мелко тертаго хлеба, мушкатнаго цвету, не много цельнаго перцу и мелко рубленной травы петрушки, и все то вместе как тесто смесить: потом сперва немного теста положить в раковину, а на него одну улитку, а сверх того еще немного тестца, и так все начинить и положить в кастрюлю, ложки две три влить туда мяснаго какого ни есть хорошенькаго отвару или похлебки, и накрыв на вольном жару немного поварить, почасту потрясывая, так и будет хорошо.

ПРАВИЛО 455.

Фаршированые устрицы.

Надобно несколько без соли сваренной какой ни есть рыбы с костей очистить, изрубить ее с несколькими сырыми устрицами, потом по правилу 3, хорошенькой кусок тертаго коровьяго масла сделать и по пропорціи, по правилу 4, размоченаго белаго хлеба,

хлѣба, по нѣскольку яичныхъ желтковъ, соли и тертаго мушкату съ рубленною рыбою вмѣстѣ стереть. По семъ взять хорошенькихъ чисто вымытыхъ поглубже устрицовыхъ раковинъ, положить въ нихъ сперва по немножку фаршу и на него по двѣ, три или по пяти устрицы, которымъ сперва надлежитъ дать въ собственномъ ихъ соку поокрѣпнуть на жару; а на нихъ опять фаршу наложить, чтобъ раковины гораздо повыше наложены были, потомъ горячимъ ножемъ сперва пригладить, а потомъ кудрявенько надчеркать, и въ тортной сковородѣ съ сверху и съ низу жаромъ запечь. Можно ихъ такъ просто, и съ устрицовымъ соусомъ подавать: весьма изрядное кушанье.

ПРАВИЛО 456.

Клипфиши парить.

Клипфиши изрѣзать въ штуки, и на канунѣ того дня, какъ ихъ къ столу готовить, въ полдни положить въ воду, а въ вечеру и на другой день по утру воду перемѣнять. Потомъ часа за два предъ обѣдомъ съ холодною водою на огонь поставить, и очень исподволь дать имъ вариться, чтобы чуть видно было, какъ они кипятъ и ворочаются: по семъ можно ихъ подать съ чемъ похочется, то есть: съ взбитымъ коровьяго масла соусомъ, съ мѣлко рубленымъ шарлотовымъ лукомъ, или съ рѣпою, по правилу 99, или съ горчицею и коровьимъ масломъ; или же съ темноподпальнымъ коровьимъ масломъ, съ лукомъ, растопленымъ коровьимъ масломъ, съ рубленою петрушковою травою, темноподпальнымъ коровьимъ масломъ и густо свареными и изрублеными посыпавъ яйцами.

ПРАВИЛО 457.

Треску парить.

Надлежитъ наблюдать, чтобы треска самая лучшая была, которая бы чисто и хорошо размочена была; потомъ чисто чешую съ нее оскоблить, жабры, кости и съ обѣихъ сторонъ перья выбрать и обрѣзать. По семъ еще чисто вымыть, кругло свертеть, и крестъ на крестъ толстыми нитками увертѣть, и съ холодною водою на огонь поставить, чтобы исподоволь грѣлось, и ненадобно, чтобъ

она очень сильно кипѣла; но чтобы чуть видно было, какъ вода ворочается: и такъ должно ей съ полчаса на огнѣ стоять. Послѣ вылить въ решетчатую чашку, потрусить немного солью и прикрыть, чтобы чисто обсякла; по семъ положить рыбу въ блюдо, нитки обрѣзать и немного рыбу поразвернуть; и буде еще какія кости найдутся, то ихъ повыбрать. Къ тому можно сдѣлать къ сему взбитаго коровьяго масла соусъ, по правилу 32, просто или съ мѣлкорубленымъ лукомъ шарлотомъ и петрушковою травою, или ромовой соусъ, по правилу 33. Можно тѣмъ соусомъ рыбу обливать, или въ особливыхъ суденкахъ посреди блюда ихъ ставить, а треску рыбу солью и толченымъ инбиремъ посыпать.

ПРАВИЛО 458.

Буддингъ съ трескою.

Хорошей размоченой трески чисто оскоблить, жабры и перья обрѣзать и рыбу разрѣзать въ штуки, вымыть и обыкновенно сварить, и вынувъ вонъ положить, чтобъ чисто обсякла, и кости всѣ изъ ней выбрать. Потомъ должно, смотря по пропорціи, сколькому буддингу быть надлежитъ, по правилу 3, хорошій кусокъ тертаго коровьяго масла сдѣлать, чтобы оно такъ, какъ густой ромъ, было, а послѣ въ молокѣ размоченаго бѣлаго хлѣба по разсмотрѣнію, по нѣскольку яицъ или однихъ яичныхъ желтковъ, соли мѣлкорубленой петрушечной травы, а когда похочется, то немножко и шарлоту, тертаго мушкату или толченой гвоздики и мушкатнаго цвѣту въ масло положить, а вымѣшавъ все то гораздо на жару, наконецъ и треску туда же положить и съ нѣкольками ложками сладкаго рому смѣшать, яица, сколько ихъ смотря по пропорціи, положить надлежитъ, прежде должно прутиками гораздо убить, и такъ ихъ въ буддингъ вмѣшать, приготовя же все то, взять буддинговую жестяную форму, вымазать ее хорошенько коровьимъ масломъ и усыпать потолще мѣлкотертымъ калачемъ или толчеными крупичатыми сухарями, и влить въ нее сдѣланной буддингъ, поставить въ тортную сковороду и съ верху и съ низу запечь

жаромъ спѣло, или, естьли у формы есть плотная крышка, то накрыть ее оною, и поставя въ котелъ въ горячую воду сварить. Потомъ можно къ нему сдѣлать ромоваго соусу по правилу 33, или взбитаго коровьяго масла соусу по правилу 32. Когда буддингъ подавать должно, то сперва отдѣлить его съ краевъ отъ формы скорѣнько ножичкомъ, такъ достальное все скоро и вонъ выйдетъ. Естьли же никакой формы не случится, то можно его въ чистыя полотенцо или салфетку завязать и въ нихъ его сварить, но должно сперва полотенцо или салфетку въ кипятокъ воды обмочить.

ПРАВИЛО 459.

Буддингъ щучій или иной какой рыбы.

Щуки или другую какую рыбу, которая тѣломъ потверже, очистить, изрѣзать въ штуки и безъ соли не много поваря отъ костей очистить. Потомъ такимъ же образомъ сдѣлать хорошій кусокъ тертаго коровьяго масла, смотря по пропорціи, сколькому буддингу быть должно, и столько же въ молокѣ размоченаго калача, по нѣскольку разбитыхъ яицъ, соли, тертаго мушкату, туда положа хорошенько все вмѣстѣ вымѣшать, а на послѣдокъ и очищеную рыбу туда же положить и съ немногимъ сладкимъ ромомъ приготовить, чтобъ прямо вкусно было. Можно же туда изюмъ, долгонько изрѣзаной миндаль и очищеные фисташки туда же класть, а въ прочемъ такъ съ нимъ во всемъ поступить, какъ и съ тресковымъ буддингомъ и съ такими же соусами подавать.

ОТДѢ-

ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТОЕ.

О ПАСТЕТАХЪ () ИЛИ ПИРОГАХЪ СЪ ЖИДКОЮ НАЧИНКОЮ.*

ПРАВИЛО 460.

Сальный и печеночный фаршъ ко всякимъ птичьимъ пастетамъ.

Когда похочется пастетъ сдѣлать съ какими ни есть птицами, дикими или дворовыми, то должно печенки и пупки очистить, твердую у пупковъ кожу срѣзать и чисто вымыть, сырые крупненько изрубить, или положить ихъ въ какое ни есть суденышко, съ немногою водою и жеребейками изрѣзанымъ свинымъ саломъ съ двумя цѣлыми луковицами, и дать всему тому одинъ разъ вскипѣть, и откинуть на рѣшето или въ рѣшетчетую чашку, что бы вода вся стекла, а послѣ и съ лукомъ мѣлко изрубить, также соли, мѣлко нарѣзаной цитронной корки, тертыхъ мѣлко булку или полторы, два яйца и ложку другую молока или сладкаго рому туда же положа и еще вмѣстѣ порубить, чтобъ было гораздо мѣлко, такъ и готовъ будетъ.

Сей фаршъ намазывается внутри на днѣ блюдъ у дѣланныхъ пастетовъ, онъ придаетъ пастету весьма изрядный смакъ или вкусъ.

ПРАВИЛО 461.

Фаршъ окорочной, годный ко всякимъ же пастетамъ, а особливо къ тѣмъ, которые дѣланы будутъ съ дичиною.

Взять по пропорціи или по разсмотрѣнію кусокъ копченаго окорока съ нѣсколькимъ при немъ саломъ, изрѣзать его жеребейками и часъ мѣсто въ водѣ помо-

(*) Пастетъ знатное и весьма пріятное кушанье, которое повара изъ извѣстныхъ вещей, на примѣръ разныхъ мясъ, дичины, рыбъ и птицъ готовятъ, и оное потомъ, по извѣстнымъ же сортамъ съ кореньями, прочими приправами и жижею въ тѣсто, по мѣрѣ приготовленной начинки, почти какъ въ коробокъ съ украшеніемъ сдѣланный съ крышкою и безъ крышки кладутъ, и въ печь ставятъ, и тамъ его еще, обще съ запеканіемъ сдѣланнаго тѣста доваривають или допариваютъ. Пастетовъ есть очень много различныхъ.

мочить, потомъ наливъ свѣжею водою съ двумя цѣлыми луковицами на огонь поставить и дать одинъ разъ вскипѣть, послѣ изрубить то вмѣстѣ и съ лукомъ мѣлко, также по немножку травъ тиміану, базилики, петрушки и цитронной корки мѣлко рубленыхъ, тертаго размоченаго бѣлаго хлѣба, два яйца, также буде потребно, то и тертаго коровьяго маслѣ, и буде окорокъ не очень былъ солонъ, то и присолить, и все то вмѣстѣ изрубишь какъ тѣсто, такъ и готовъ.

ПРАВИЛО 462.

Какъ всѣ тѣ вещи, изъ которыхъ пастетъ сдѣлать похочется, на передъ приготовлять и припасать должно.

1) Всякія домашнія птицы, какъ голуби, цыплята, каплуны, индѣйки, утки, и все тому подобное должно за благовременно колоть, что бы могли они совершенно остынуть; ибо безъ того будутъ они жестки, а не будутъ мягки, а послѣ по правилу 1, приготовить и немного окрѣпить, а по произволенію крупненькимъ спекомъ или свинымъ саломъ наспиковать или продернуть.

2) Рябцы, тетеревы, дикія утки, дикіе голуби и тому подобныя птицы, когда они сперва очищены, то по правилу 1 и 2 порядочно вогнуть и приправить, не много обтянуть и крупноватымъ спекомъ продернуть.

3) У зайцовъ, когда они обѣлятся (*), должно на передъ всѣ голубыя кожицы и жилки слупить, или тоненько и искусненько обрѣзать, въ умѣренные кусочки ихъ изрѣзать, спекомъ наспиковать и на ростѣ немного поокрѣпить.

4) Дичину четвероногую крупную можно крупными штуками или толстенькими ломтиками рѣзать, или, естьли оной прилучится задняя четверть не очень велика, то можно и цѣлую въ пастетъ положить, кожицы чисто обрѣзать и хорошенько свинымъ саломъ наспиковать, и такимъ же образомъ на ростѣ хорошенько окрѣпить.

(*) То есть кожа съ нихъ съ шерстью снимется и выпотрошатся.

5) Калкуна или Индѣйскаго пѣтуха, а особливо когда онъ уже старъ, сперва должно хорошенько побить, чтобы хлупь плотно къ спинѣ лежала; ибо безъ того лежитъ она въ верхъ очень высоко высунувшись, и тѣмъ въ пастетахъ неспособна, котораго также должно наспиковать и въ горячей водѣ, или на ростѣ окрѣпить же.

6) Кулики, дрозды, и жаворонки приготовляемые на жаренье, хотя и не потрошатся, но когда они въ пастеты или рагуты потребны, то должно ихъ выпотрошить, желчь отъ печенокъ и пупки очистить, съ кишками мѣлко изрубить, и съ ними же въ пастетъ класть, посыпая ими птицъ съ низу и съ верху. Они придаютъ весьма хорошей вкусъ.

7) Телятина, ягнятина и тому подобное рубятся въ посредственные кусочки, вымачиваются чисто раза по два въ холодной, а потомъ окрѣпляются въ горячей водѣ. И такъ теперь видно стало, какимъ образомъ припасаемыя къ пастетамъ вещи напередъ приготовлять.

ПРАВИЛО 463.

Какимъ образомъ всѣ подлежащія къ пастетамъ вещи сперва маргинируются (напаиваются или подпариваются).

Естьли изъ какой ни есть изъ вышеписанныхъ вещей пастетъ сдѣлать похочется, и она будетъ по предписанному приготовлена, то взять ренсковаго уксусу, соли, толченой гвоздики и мушкатнаго цвѣту, луку, петрушки травы, по немножку шиміану и базилики, все изрубить мѣлко, лавроваго листу и цитрону, и все сіе съ уксусомъ смѣшавъ гораздо сбить, потомъ тѣ вещи, изъ которыхъ пастетъ дѣлать, по одной штучкѣ во ономъ сбитомъ уксусѣ вывалять и класть на грубокое блюдо, а потомъ и всю оставшую жижу на нихъ же въ блюдо вылить и накрывъ дать нѣкоторое время такъ постоять, и сіе то называется помаргинироваться. Второе: можно же тѣ вещи и въ кастрюлю положить съ небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла, да и соли, луку, петрушки, шиміану, базилики, гвоздики, мушкатнаго цвѣту,

сдѣлавъ все мѣлко, туда же положить, также лавровыхъ листочковъ и цитрону, и накрывъ на вольномъ жарку дать хорошенько попрѣть, и нѣсколько разъ положенныя вещи переворочать, чтобы они со всѣхъ сторонъ и насквозь немного просмажились, а послѣ снявъ съ огня долой, дать простынуть, и сіе называется подготовить, или что ни есть для пастета подварить, или подсмажить.

ПРАВИЛО 464.

О приготовленіи или составленіи пастетовъ, а особливо крытыхъ.

Сей родъ пастетовъ всѣ подъ главу изъ замѣшаннаго на вару тѣста дѣлается, а имянно такимъ образомъ: когда тѣ вещи, изъ которыхъ пастетъ сдѣлать похочется, сперва по предписаннымъ 462 и 463 правиламъ приготовлены и приправлены, то сдѣлать вароваго водянаго тѣста по правилу 71, чтобъ было очень густо и гораздо вымѣшано, столько, сколько его на пастетъ потребно покажется (*), потомъ взять его нѣкоторую часть на дно или нижнюю лепешку, прежде свалять его кругло, а послѣ разсучить, но не очень тонко и не весьма толсто, что одними глазами и безъ мѣры усмотрѣть можно. На большіе и съ крупною начинкою пастеты должно завсегда тѣсто какъ у нижней, такъ и у верхней лепешекъ самое крутое толще разсучивать, нежели на мѣлкія и нѣжныя вещи потребно. Естьли пастетъ въ печи запекать, то должно взять желѣзной листъ, а буде въ тортной сковородѣ, то должна она повыше обыкновенной крышку свою имѣть, положить сперва листъ бумаги, а на нее нижнюю лепешку тѣста, потомъ взять еще часть тѣста, свалять его долгонько на подобіе того, какъ на крендели сучится, а послѣ посучить скалкою плоско, но не тонко и не очень широко и съ обѣихъ краевъ обрѣзать равненько, и чтобы ширины его пальца на два было, по семъ нижнюю лепешку помазать яйцами и изъ разсученаго узкаго тѣста

(*) Такое тѣсто кушать не годится, а дѣлается только для удержанія въ немъ начинки, по чему оно такъ, какъ прочіе мягкіе и слоистые пастеты съ начинкою и не раздается.

тѣста сдѣлать на ней закраины, смотря потому, сколь велику быть пастету, круглому, четвероугольномуль или треугольному, овальномуль или сердцемъ, или какъ способнѣе, каждаго по произволенію, потомъ въ низъ сперва положить ломтикъ другой спеку, и естьли пастетъ будетъ съ птицами, нѣсколько по правилу 460 сдѣланнаго спековаго и печеночнаго фаршу на нижнюю же лепешку намазать, а на то приготовленныя вещи, изъ чего пастету быть, порядочно покласть, а сверьхъ того еще спековымъ фаршемъ покрыть, можно имъ и вездѣ прокладывать, особливо между молодыми цыплятами, голубями, ягнятиною и тому подобнымъ, а иногда можно между тѣмъ и сосисками прокладывать, также мѣлочнымъ, или телячьимъ, сдѣланнымъ по правилу 8, или скорочнымъ, сдѣланнымъ по правилу 461 фаршами, сверьху и кругомъ на полпальца толщиною гладенько обложить, горячимъ ножемъ пригнесть, пригладить и паки начеркать, похлебку или жижу, которая отъ заготовленныхъ вещей останется, не должно тратить но блюсти, по семъ взять еще хорошій кусокъ того же тѣста, сперва свалять кругленько, а послѣ разсучить на крышку или верхнюю лепешку, закраины у пирога кругомъ вымазать хорошенько яйцами, и сдѣлать на нихъ крышку и повсюду плотно прижать, чтобы пастетъ ровенъ былъ и хорошій видъ имѣлъ, и края лепешки по закраины обрѣзать сколько потребно. Изъ оныхъ обрѣзковъ можно всякихъ фигурокъ надѣлавъ или насуча убрать ими пастетъ сверьху, какъ кому разсудится и искусство дастъ. Закраины должны быть нѣсколько повыше средины крышки, дабы въ пастетъ довольнѣе соусу или жижи вмѣстить можно и еще сверьху крышечку вырѣзаную узорцами наложить и другія разныя украшенія сдѣлать, всякому по своему искусству и произволенію; наконецъ вымазать яйцами и въ печи или тортной сковородѣ изпечь, чтобъ не сыръ былъ. А сколько времени такой пастетъ печь должно, то легко можно изъ того, какія въ немъ старыя или молодыя вещи положены, и изъ частаго употребленія оныхъ знать. И такъ изъ вся-

кихъ вещей по сему образцу пастеты крытые дѣлать, и въ тортной сковородѣ или въ печи на желѣзномъ листу запекать можно, какъ кому похочется и обстоятельства дозволятъ.

ПРАВИЛО 465.

О приготовленіи и составливаніи всякихъ пастетовъ въ мягкомъ тѣстѣ, а смотря по вещамъ и въ масленомъ здобномъ.

Такіе пастеты всѣ головою въ тортной или пастетной сковородѣ дѣлаются, и также всѣ вещи къ тому, какъ и прежде объявлено, приготовляются, а смотря по вещамъ дѣлается и тѣсто, т. е. къ молодымъ мѣлкимъ дѣлается рыхлое, мягкое или слоистое тѣсто, какое лучше полюбится; къ крупнымъ же вещамъ, какъ то: къ зайцамъ, всякой другой дичинѣ, дикимъ и дворовымъ уткамъ, и тому подобному, дѣлается обыкновенное мягкое тѣсто, какъ въ правилѣ 70 видѣть можно. Кому же крытые пастеты не нравятся, а особливо тѣмъ, которые тѣсто, кое бываетъ у иныхъ пастетовъ самое лучшее кушанье, съ начинкою кушать хотятъ, для такихъ дѣлать пастеты такимъ образомъ: взять листъ бумаги, вырѣзать его по величинѣ сковороды и положить въ нее потомъ мягкаго или слоистаго тѣста, какого похочется, сдѣланнаго по правилу 68, 69 и 70, и разсуча изъ него лепешку положить въ низъ на бумагу, но чтобы она не толста и не очень тонка была, а на нее приготовленныя вещи порядочно съ фаршемъ и ломтиками спеку покласть, какъ въ предписаномъ правилѣ объявлено, потомъ крышку или верхнюю лепешку сдѣлать, которая также бы не очень толста и не тонка была, смотря по пастету и положеннымъ въ него вещамъ, но сперва края у тѣста хорошенько яйцами намазать, кругомъ прижать, гладенько по сковородѣ обрѣзать и обухомъ ножевымъ изпестрить, при чемъ лѣвой руки большой палецъ всегда напротивъ держать должно, сверхъ же всего еще мѣленькую вырѣзную изъ тѣста крышечку сдѣлавъ наложить, и такъ съ верху и съ низу жаромъ съ доброю осторожностію запечь, прочихъ же обстоятельствъ

тельствѣ у пастетовъ изъ мягкаго и масленаго тѣста не дѣлается; ибо естьли такими фигурами изъ сихъ тѣстъ сдѣланными ихъ украсить и улѣпить, какіе дѣлаются изъ вароваго тѣста, то оныя тѣста сдѣланной формы не сдержутъ, но разплывутся и впекутся въ крышку.

ПРАВИЛО 466.

О соусахъ и припрапахъ, которыми пастеты перемѣняемы быть могутъ.

Желтый соусъ по правиламъ 22 и 46; ши или бриге соусъ по 21; бѣлой и темной каперсовые соусы по 26 и 27; бѣлый шарлотовый соусъ по 28, аншовисовой по 29; устрицовой по 30; мушелевой по 31; ромовой къ молодымъ цыплятамъ и ягнячьимъ пастетамъ, но въ него прибавлять должно шампіоновъ и сморчковъ по 33; гашее соусъ по 38 правиламъ, и такъ далѣе, какъ кому похочется. Который изъ объявленныхъ соусовъ выберется и сдѣлается, то должно завсегда жижу ту, которая остается отъ маргинированія или подвариванія, въ пастетъ же вливать, и слѣдующія приправы, какъ то шампіоны, шампіонную пудру, сморчки, грибы, фисташки, телячьи бриссели, говяжьи изо рту небы, пѣтушьи гребешки, лупленыя раковыя шейки, артишоковые стебельки, спаржи, и всѣ такія мѣлочныя вещи, какія случатся, класть. Здѣсь не то разумѣется, чтобы всѣ оныя вещи вдругъ собравъ въ одинъ пастетъ положить, но въ какое время что изъ нихъ случится, сушеные шампіоны и пудра ихъ завсегда надобны и хороши во употребленіи, а что изъ прочихъ припасовъ или написанныхъ приправъ въ какое время случится, тѣ приготовляются и кладутся иные сперва съ прочими при дѣланіи пастета, а иные и послѣ въ соусы.

ПРАВИЛО 467.

Теперь слѣдуетъ о пастетахъ особо.

Пастетъ съ говядиною, олениною, дикою козою, дикоюжъ свиньею или кабаниною, съ скопцовою бараниною, зайцами, гусями, индѣйками или калкунами, каплунами, съ выраслыми молодыми курами, цыпля-

тами, утками, голубями, тетеревами, рябцами, фазанами, куликами и со всѣмъ тому подобнымъ, что когда имѣть случится, приготовляется и учреждается сперва по правилу 462, по правилу же 463 напаиваются или подвариваются, а по правиламъ 464, или смотря по вещамъ и по 465 въ пастетъ задѣлываются, съ предосторожностію пекутся, и какъ въ правилѣ 466 объявлено. Къ пастетамъ съ крупными и грубыми вещами служатъ особливо темные или красные соусы съ мѣлкорублеными каперсами, оливками, аншовисами и тому подобнымъ, и немного островаты отъ сыраго луку шарлоту, а кто жалуетъ и чесноку, такъ будутъ пастеты очень хороши.

ПРАВИЛО 468.

Пастеты съ птицами безъ костей.

Когда пастетъ съ птицами безъ костей сдѣлать похочется, съ гусями ли, курами, каплунами, калкунами, утками, голубями и совсѣмъ тому подобнымъ, то должно ихъ по правилу 56 приготовить и нафаршировать и спину паки вмѣстѣ сложить, гладко и порядочно вмѣстѣ сжать, дабы птицы прямую свою форму и видъ имѣли, а ноги гораздо пониже вдавить, и деревянною спичкою прошпилить, и такъ въ кипяткѣ гораздо окрѣпить, а послѣ простудить, крупновато нарѣзаннымъ спекомъ проспиковать, нитку, которою спина была зашита, выдернуть, по правилу 463 напаять, а по правиламъ 464 и 465 пастетъ изъ того сдѣлать, но не въ слоистомъ тѣстѣ. Естьли же будутъ употреблены молодые голуби или цыплята, то къ нимъ и хорошій соусъ сдѣлать, какой похочется, такъ и будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 469.

Пастетъ съ зайцомъ безъ костей.

Какъ заяцъ будетъ обѣленъ и чисто обрѣзанъ, то съ обѣихъ сторонъ у спины обѣ продолговатыя штуки мяса, такожъ и съ заднихъ ногъ мякоть съ костей скорѣе обрать такъ, чтобы тѣло все цѣло было, наспиковать его почаще, какъ на жаренье спикуется, потомъ на сковородѣ съ темно подпальнымъ

ко-

коровьимъ масломъ объ стороны немного подрумянить, и по правилу 463 нѣсколько часовъ напаивать, по семъ съ хорошимъ мѣлкимъ фаршемъ по правилу 465 пастетъ изъ самаго тѣста сдѣлать, съ хорошею предосторожностію изпечь, а напослѣдокъ такой соусъ, какой къ говяжьимъ языкамъ по правилу 194 къ нему сдѣлать, и при подаваніи пастета и его подать, такъ и будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 470.

Пастетъ съ кабаньею или дикой свиньи голового.

Свиную голову должно сперва по правилу 296 приготовить и очистить, потомъ по срединѣ въ доль расколоть, и нѣсколько часовъ въ водѣ мочить, потомъ въ соленой водѣ съ ренсковымъ уксусомъ и травами по правилу 205 въ аладубѣ спѣло сварить, но не очень перепаривать, по семъ изъ отвару вынувъ кости такъ выломать, чтобы тѣла обѣ половины цѣлы были, и такъ ихъ отложить, чтобы со всѣмъ остыли и тверды стали, по чему и можно будетъ все черное и нечистое очистить, а потомъ хорошимъ мѣлкимъ фаршемъ, сдѣланнымъ по правиламъ 8 или 9, но не съ почечнымъ саломъ, а съ тертымъ коровьимъ масломъ въ пастетѣ заготовить въ крытомъ по правилу 464 или въ обыкновенномъ мягкомъ тѣстѣ по правилу 465, напослѣдокъ тѣльной соусъ, нѣсколько поостря съ мѣлко рублеными каперсами, положа побольше луку шарлоту къ нему сдѣлать, такъ и будетъ хорошо, и можно будетъ его холоднымъ и теплымъ подать, какъ похочется, можно же къ нему и острой сдѣлать.

ПРАВИЛО 471.

Пастетъ съ копченымъ окорокомъ.

Взять хорошенькой посредственной неваренной копченой окорокъ, положить его въ тепловатую воду, что бы онъ поразмокъ, но напередъ надлежитъ со всѣхъ сторонъ мягкаго жиру пообрѣзать, потомъ снизу смотрѣть и ощупать, какъ кость лежитъ, то вдоль оной разрѣзать, и такимъ образомъ скоро можно будетъ кость вынуть; но наблюдать, что бы не глубоко въ окорокъ разрѣзъ сдѣлать, по семъ закоп-

тѣлую кожу и внизу все черное очистить, и паки на полдня въ воду положить, чтобъ гораздо вымокъ; потомъ дать ему обсякнуть и цѣлую ночь по правилу 463 напаивать, и такъ мѣлкимъ жидкимъ фаршемъ по правилу 7 или 8 въ пастетъ, по правиламъ же 464 или 465 заготовить и похлебочной соусъ къ нему по правилу 23 сдѣлать, и при подаваніи пастета въ него влить, такъ и будетъ пастетъ готовъ и хорошъ.

ПРАВИЛО 472.

Пастетъ изъ пâренагó окорока, который можно холоднымъ подапать.

Положить копченый окорокъ такимъ же образомъ въ теплую воду, чтобы мякокъ сталъ, и такъ же, какъ и прежде объявлено, кости выбрать и опять вымочить хорошенько, потомъ обвернуть его въ салфетку и увязать толстыми нитками, варить съ цѣльнымъ рѣпчатымъ лукомъ, лавровымъ листомъ, тиміаномъ, маераномъ, петрушкою, базиликою, положа каждаго по хорошей части, также, буде кому нравится, и частицу чесноку; онъ придаетъ хорошій вкусъ, и не очень сильно въ окорокъ примѣшенъ будетъ; а какъ окорокъ поспѣетъ, то вынуть его вонъ и простудить, такъ можно будетъ закоптѣлую кожу и въ низу все черное хорошо очистить, по семъ фаршъ по правилу 8, но вмѣсто почешнаго сала взять тертаго коровьяго масла, и пастетъ съ крышкою изъ крутаго или изъ простаго мягкаго тѣста по правиламъ 464 или 465 сдѣлать и изпечь, потомъ можно соусъ съ немногою темно подпальною мукою сдѣлать, краснаго винограднаго вина, воды, лавроваго листу, цитрону, толченой гвоздики и корицы, также не множко сахару вмѣстѣ подварить, но что бы соусъ гораздо не густъ былъ, и тѣмъ пастетъ полонъ налить и такъ поставить въ холодные пастеты, можно его и горячій есть какъ похочется. Естьли же будетъ служить онъ за холодной пастетъ, то можно къ нему и островатый галертъ сдѣлать.

ПРА-

ПРАВИЛО 473.

Слоистой пастетъ съ жареною телятиною.

Естьли случится холодная жареная телятина, то изрѣзать ее въ мѣлкіе сухарики, положить въ глубокое блюдо съ немногимъ виноградным виномъ, солью, съ лимономъ нарѣзанымъ кружечками и мѣлко рубленою цитронною коркою, коринкою, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла, все вмѣстѣ смѣшавъ, по правилу 465, пастетъ изъ слоистаго тѣста съ онымъ сдѣлать и изпечь, на соусъ взять немного ренскаго вина, сахару, цитрону, гвоздики, мушкатнаго цвѣту, и все оное вмѣстѣ взварить и при подаваніи на столъ въ пастетъ влить, не много съ нимъ потрясть, такъ и хорошо.

ПРАВИЛО 474.

Пастетъ изъ мѣлочи.

Оный составляется все изъ мѣлочныхъ вещей, какъ то говяжьихъ изо рту небъ, телячьихъ и бараньихъ языковъ, свиныхъ носовъ и языковъ же, сморчковъ, трюфелей, шампіоновъ, артишоковыхъ стеблей, раковыхъ шеекъ, устрицъ, мушелей и изъ всего тому подобнаго, что когда прилучится. Изъ всего сего каждое приготовить напередъ по ихъ принадлежности, сварить и паки простудить, по семъ очистить, изрѣзать мѣлко и по правилу 53, въ жидкомъ рагу изготовить, потомъ опять простудить, и сдѣлать со онымъ пастетъ изъ слоистаго тѣста и изпечь, а какъ его подавать на столъ, то немножко смѣшать какой ни есть хорошенькой похлебочки съ коровьимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, и взрѣзавъ крышки влить въ него, такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 475.

Австрійскій пастетъ.

Сперва должно мѣлкой деликатной или вкусной фаршъ сдѣлать по правилу 7, или 8, столько, сколько въ пирогъ потребно какой величины. Сей фаршъ сдѣлать круглымъ и немного порасплюснуть, чтобъ былъ какъ круглой хлѣбецъ, потомъ съ тонкимъ слоистымъ тѣстомъ въ тортной сковородѣ хорошенькимъ пастетецъ сдѣлать, въ низъ подъ фаршъ на тѣсто

должно положить нарѣзавши тоненькими ломтиками спеку, также и сверхъ его, а послѣ съ верху хорошенько тѣстомъ же прикрыть и изпечь, по семъ сдѣлать не много мѣлкаго рагу по правилу 53, изъ такихъ вещей, какія случатся, и при подаваніи на столъ влить въ пастетъ, а верхней спекъ собрать долой, и такъ будетъ очень изрядный пастетъ. А кто похочетъ, тотъ можетъ круглымъ, овальнымъ или четвероугольнымъ крытый пастетъ изъ замѣшаннаго на горячей водѣ тѣста съ показанною начинкою сдѣлать, можно же фаршъ и въ форму, въ какую похочется, вытиснуть.

ПРАВИЛО 476.

Аглинскій пастетъ.

Взять 14 яицъ, то есть, изъ двенатцати одни желтки, а два совсѣмъ и съ бѣлками, разбить ихъ гораздо, потомъ съ фунтъ или съ полтора положить въ нихъ оттопленаго коровьяго масла и на примѣръ столько же чистой холодной воды и еще вмѣстѣ не много побить, потомъ съ хорошею крупичатою мукою мѣшать, чтобы сдѣлалось густое тѣсто, которое бы валять и разсучивать можно было на подобіе прочихъ пастетныхъ или тортныхъ тѣстъ; но не совсѣмъ же очень круто, потомъ раздѣля его на двѣ части, сдѣлать двѣ лепешки, одну на низъ, а другую на крышку, нижнюю положить въ тортную сковороду, но напередъ должно приготовить мѣлочныя вещи, какъ то: оскобленыя щуки, очищеные раки, устрицы, спаржи, молодыя цыпляты и тому подобное, положить ихъ въ пастетъ, и сдѣлавъ какъ прочія пастеты изпечь, а соусъ къ нему сдѣлать какой похочется.

ПРАВИЛО 477.

Булочной пастетъ.

На сей пастетъ должно нарочно изпечь особливую большую булку, корку темнозапекшуюся, или все зажарившееся у ней теркою чисто обтереть, потомъ весь мякишъ изъ нее выбрать, и паки мѣлочнымъ сдѣланнымъ по правилу 53, рагу, наполнить, но рагу класть въ нее должно холодной, и паки срѣзаною коркою накрыть, и густо смѣшанною мукою съ яйцами и тертымъ колачомъ плотно замазать и нит-

кою

кою крестъ на крестъ перевязать, потомъ положить ее въ глубокое блюдо, разболтать немного жиденькаго тѣстца и яицъ, муки и немногаго молока, но чтобы не очень густо и не жидко было, облить имъ булку и раза два три въ немъ ее поворочать, а послѣ, по правилу 65, въ горячемъ оттопленомъ коровьемъ маслѣ запечь, и до подачи на столъ содержать горячо. На соусъ къ сему взять небольшой кусочикъ коровьяго масла, мѣлко рубленныхъ зеленыхъ травъ, немного мясной похлебки и немногожъ толченаго инбирю, сїе все на жару хорошенько вымѣшать, чтобъ былъ нѣсколько густоватъ, а какъ подавать пастетъ на столъ, то нитку развязать, крышку опять взрѣзать, и влить туда соусу столько, сколько потребно, такъ и будетъ готовъ.

ПРАВИЛО 478.

Пастетъ съ молодою зайчиною сдѣланный по Аглински.

Молодыхъ зайцовъ сперва по надлежащему очистить, кости у нихъ переломать, а иные на двое перебить, но чтобы тѣло цѣло было; естьли же они такъ цѣльемъ къ положенїю въ пастетъ не способны будутъ, то можно ихъ по одному или по два раза и перерубить, а потомъ спекомъ не очень крупно нарѣзаннымъ чистенько наспиковать, и смѣшавъ соли съ немногимъ толченымъ перцомъ, тертымъ мушкатомъ, и толченоюжъ корицею пересыпать заачину, по семъ вмѣсто фаршу, хорошую часть спеку, сперва изрѣзать его жеребейками, послѣ порубить помѣльче, а потомъ въ иготѣ истолочь, чтобъ былъ какъ тѣсто, напослѣдокъ зайцовъ въ слоистомъ тѣстѣ, обложа съ верху и съ низу толченымъ спекомъ, по правилу 465, сдѣлать пастетъ, и изпечь.) Потомъ сдѣлать соусъ слѣдующїй: въ половину свареннаго и отъ костей очищенаго черносливу, нарѣзанныхъ финиковъ, а естьли ихъ не случится, то продолговато нарѣзанаго миндалю и цитрону, толченыхъ корицы и сахару, налить немногимъ виноградным виномъ съ водою, и поварить, пастетъ сдѣлать на блюдѣ; а какъ поспѣетъ, то взрѣзавъ влить соусъ въ него, и

на-

накрывъ паки навесть на него лоскъ или глянецъ такимъ образомъ; натереть на него сахару потолще и поставить съ блюдомъ въ тортную сковородку, и только съ верху огонь класть, да прилѣжно смотрѣть, какъ сахаръ растапливаться станетъ и поплыветъ, то самое время вынуть его вонъ, и въ самой скорорости посыпать гранатоваго яблока зернами, или у кого ихъ не будетъ, то разноцвѣтными мѣлкими сахарными овощами. Сей нѣжный и чистый пастетъ будетъ весьма хорошій и видъ имѣть.

ПРАВИЛО 479.

Пастетъ съ фаршированною и мѣлко спикованною телячьею грудью съ бѣлымъ соусомъ, лимоннымъ сокомъ и яичными желтками.

Нафаршировать телячью грудь, по правилу 559, обѣлить ее, или въ кипячей водѣ окрѣпить и мѣлко наспиковать, потомъ по правилу 463, нѣсколько часовъ напаивать, а послѣ по правиламъ 464 или 465 крытый или обыкновенный изъ рыхлаго тѣста пастетъ сдѣлать съ фаршемъ и ломтиками спеку, и изпечь; естьли же похочется изъ рыхлаго тѣста въ тортной сковородкѣ пастетъ сей сдѣлать, такъ должно грудь покороче обрубить; ибо безъ того будетъ она неспособною къ положенію въ пирогъ. Послѣ того сдѣлать соусъ изъ муки и коровьяго масла, желтка другаго яичныхъ, винограднаго вина, лимоннаго соку, и немногаго сахару, все сіе гораздо на жару вымѣшать и въ пастетъ влить, такъ и будетъ готовъ и хорошъ.

ПРАВИЛО 480.

Пастетъ съ битымъ телячьимъ или бараньимъ мясомъ.

Взять телячью или баранью заднюю ногу, какая изъ нихъ прилучится, очистить ее отъ всякихъ перепонокъ и жилокъ, а любовину изрѣзать тоненькими ломтиками, плосконько немного побить, а послѣ ножевымъ обухомъ поколотить, а изъ излишняго сдѣлать нѣжнаго фаршу по правиламъ 7 и 8, а битое мясо можно съ немногою солью, цитронным сокомъ или ренсковымъ уксусомъ и немногимъ же толченымъ

пря-

прянымъ зельемъ смѣшать и на тѣсто прежде фаршу наложить столько, сколько великъ пастетъ долженъ быть, а на него битое мясо, потомъ паки фаршемъ его закласть, и такъ все слой за слоемъ класть, пока довольно будетъ, и все заготовленое укладется, наконецъ ломтикъ другой спеку сверхъ всего положить, и хорошенько задѣлавъ въ тѣсто изпечь, а соусъ къ нему можно сдѣлать такой, какой похочется, но немного поострѣе лимономъ и шарлотомъ лукомъ приправить, а особливо, когда пастетъ съ бараниною дѣланъ будетъ.

ПРАВИЛО 481.

Пастетъ съ мѣлкорубленою телятиною италіанскій.

Сперьва сдѣлать нѣжнаго фаршу изъ телятины, по правилу 7; но вмѣсто почекъ должно положить говяжій головной мозгъ; а какъ фаршъ готовъ, то сдѣлать его треугольною плоскою штукою и сдѣлать съ нимъ изъ водянаго или рыхлаго тѣста треугольный и пастетъ, сдѣлать же нѣсколько и толченаго спеку, какъ дѣлается къ пастету съ зайцами по правилу 478; положить нѣсколько его въ низъ на тѣсто, а на него фаршъ, а на то мѣлочныхъ травъ, какъ то луку, мѣлкими кусочками нарѣзаннаго говяжьяго головнаго мозгу, лимонной корки, и паки толченаго спеку, и такъ порядочно сдѣлавъ изпечь, а на соусъ къ нему взять темноподпальной муки съ лукомъ и мѣлкими травами, также винограднаго вина пополамъ съ водою, лимонной корки, финиковъ, а въ неимѣніи оныхъ продолговато нарѣзаннаго миндалю, коринки, фисташекъ, корицы и сахару, и все сіе вмѣстѣ поваря, при подаваніи на столъ влить въ пастетъ, такъ и готовъ. Можно его круглымъ и изъ слоистаго тѣста сдѣлать, а напослѣдокъ выгласировать (обсахарить) такъ, какъ показано о аглинскомъ съ зайчиною пастетѣ въ правилѣ 478, и также гранатовыми зернами или мѣлкими разноцвѣтными сахарными овощами посыпать, такъ будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 482.

Пастетъ съ рубленою телятиною французскiй.

Сей пастетъ дѣлается почти во всемъ сходно съ предписаннымъ, только что въ фаршъ кладется пополамъ почешное съ головнымъ говяжьимъ мозгомъ; а вмѣсто сластей, которыя въ прежней пастетъ написано класть, въ этотъ положить шампiоновъ телячьихъ (брисселей), сморчковъ, артишоковыхъ стебельковъ, мѣлкихъ сосисекъ и тому подобнаго; можно его также треугольнымъ, круглымъ или и четвероугольнымъ дѣлать, какъ похочется, но не обсахаривать, потому что въ немъ никакихъ сластей нѣтъ.

ПРАВИЛО 483.

Малинькой пастетецъ на тарелкѣназываемый ассiетъ.

Кто изъ предписанныхъ пастетовъ маленькой имѣть похочетъ, тотъ сдѣлай около маленькаго блюдца или тарелки закраинки изъ вароваго водянаго тѣста, по правилу 72, столь высоки, какъ имѣть похочешь, на низъ положить немного толченаго спеку, а на него фаршъ со всѣми прочими къ нему принадлежностьми, и задѣлать тѣстяною крышкою, въ тортную сковороду на песокъ или на соль поставить и въ ней изпечь; а какъ его на столъ подавать, то буде понадобится, взять немного винограднаго вина и цитроннаго соку и смѣшавъ влить въ пастетъ, такъ и будетъ готовъ и хорошъ.

ПРАВИЛО 484.

Пастетъ съ телячьими костями.

Отрубить телячьи кости или голяшки какъ отъ переднихъ, такъ и отъ заднихъ ногъ по самую мякоть кругло, хорошенько ихъ вымочить, по правилу 2 обѣлить, а потомъ по правилу 463 напаять, и такъ пастетъ по правиламъ 464 или 465 съ хорошимъ мягкимъ фаршемъ сдѣлать, съ какимъ тѣстомъ и какимъ образцомъ похочется, также и соусъ къ нему сдѣлать по произволу, онъ будетъ для мяса очень хорошъ.

ПРАВИЛО 485.

Пастетъ съ индѣйскими курами или калкунками дѣлать по португальски.

Сей пастетъ во всемъ сходно дѣлается съ пастетомъ всякихъ птицъ по правилу 468, только съ тѣмъ различіемъ, что когда они отъ костей и реберъ отдѣлятся, то нѣсколько мякошнаго тѣла отъ хлупи вырѣзывается и въ фаршъ кладется, а соусъ къ нему острый съ лукомъ шарлотомъ и лимоннымъ сокомъ дѣлается.

ПРАВИЛО 486.

Изрядный пастетъ съ молодыми голубями, курами на 4 части разрѣзанными, съ толченымъ спекомъ.

Такіе пастеты всѣ, равномѣрно по правиламъ 463, 464, 465, припасаются и дѣлаются, только тѣмъ разнствуютъ, что въ нихъ птицы на четверо рѣзаными кладутся, а вмѣсто фаршу толченымъ спекомъ обкладываются.

ПРАВИЛО 487.

Нѣжный пастетъ съ телячьими почками.

Взять телячьи почки отъ холодной жареной телятины, и съ немногимъ его саломъ и спекомъ крупненько изрубить, потомъ съ лукомъ, мѣлкими травками, солью, немногимъ перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, корицею, шампіонами, телячьимъ потрохомъ и тому подобнымъ смѣшать, и такъ хорошенькой нѣжной пастетъ сдѣлать; а на соусъ къ нему взять немного коровьяго масла, и ложку другую какого нибесть хорошенькаго отвару или похлебки, и густоватенько смѣшать, такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 488.

Пастетъ изъ рубленаго сыраго каплуньяго мяса въ хорошемъ здобномъ тѣстѣ.

Надлежитъ у каплуна сырое обрѣзать, а потомъ съ саломъ или говяжьимъ мозгомъ, по правилу 7, фаршъ изъ того сдѣлать, и фаршъ оный сжавъ сдѣлать паки подобіемъ каплуна, по семъ положить ломтикъ другой спеку въ кастрюлю на дно, а на него положить фаршъ съ рубленымъ лукомъ, травами и пря-

прянымЪ зельемЪ, и накрывЪ на вольномЪ жарку дать ему попрѣть, а послѣ понемногу бѣлаго винограднаго вина, мясной похлебки, лимону и лавроваго листу туда же положить, и еще сЪ онымЪ маленько подваря и отставя отЪ огня дать простынуть, и такЪ по правилу 464, чистенькій пастетецЪ изЪ хорошаго вароваго тѣста, вЪ которомЪ бы, по правилу 71, крупичатая мука и побольше коровьяго масла было, сдѣлать, ломтики спеку, которые подЪ фаршемЪ были, можно паки на низЪ подЪ фаршЪ на тѣсто положить и немногимЪ толченымЪ спекомЪ сверху посыпать, такЪ будетЪ весьма нѣжный и чистый пастетЪ.

ПРАВИЛО 489.

ПастетЪ сЪ бараньими телячьими, спиными языками и тому подобнымЪ.

Языки сперьва сварить, кожу сЪ нихЪ содрать и простудить, потомЪ вЪ мѣлкіе куски изрѣзать и сЪ сухаремЪ другимЪ пшеничными толчеными смѣшать, вареной вЪ сахарѣ лимонной корки, коринки, финиковЪ, или вдоль изрѣзаннаго миндалю, по немножку соли и толченаго перцу, корицы, сахару, и немножко топленаго спеку туда же положить и сдѣлать уборненькой пастетецЪ, изЪ хорошаго вароваго или другаго какого хорошаго тѣста, изЪ какого похочется. Можно его и выгласировать, т. е. сахаромЪ на немЪ лоскЪ навести, и грянатовыми зернами, или вмѣсто ихЪ разноцвѣтнымЪ сахаромЪ усыпать.

ПРАВИЛО 490.

ПастетЪ сЪ говяжьими языками.

Свѣжій холодной вареной говяжій языкЪ изрѣзать ломтиками, и какЪ предЪ симЪ написано, смѣшать сЪ толчеными сухарями, а потомЪ вЪ хорошее какое ни есть тѣсто положа пастетЪ сдѣлать, а соусЪ кЪ нему изЪ краснаго вина приготовить, также по изволенію выгласировать и гранатными свѣжими зернами или цвѣтнымЪ сахаромЪ усыпать, то и готовЪ.

ПРА-

ПРАВИЛО 491.

Пастетъ съ Маинцкимъ окорочнымъ мясомъ.

Взять хорошій копченой вареной окорокъ, и нарѣзать его тоненькими ломтиками, также можно изъ того же окорока немного фаршу сдѣлать, такимъ образомъ: сперва нарѣзать мякоти сухариками или жеребейками, потомъ изрубить мѣлко съ нѣсколькимъ тертымъ хлѣбомъ, парою сырыхъ яицъ, травами и съ немногимъ прянымъ зельемъ, и такъ дѣлать изъ хорошаго тѣста со онымъ пастетъ и изпечь, а сосусъ къ нему сдѣлать можно какой похочется.

ПРАВИЛО 492.

Пастетъ съ пареным и рубленымъ окорочнымъ мясомъ.

Взять кусокъ холоднаго варенаго копченаго окорока, изрубить его нѣсколько крупноватенько, потомъ смѣшать съ корицею, сахаромъ, немногимъ бѣлымъ перцомъ, съ вареною въ сахарѣ лимонною коркою и съ нѣсколькимъ толченымъ спекомъ, а послѣ изъ хорошаго тѣста сдѣлать съ тѣмъ пастетъ и изпечь.

ПРАВИЛО 493.

Пастетъ съ телячьимъ потрохомъ.

Телячій потрохъ съ кишками должно сперва въ соленой водѣ сварить и простудить, потомъ изрѣзать жеребейками, вычищенными и вымытыми сморчками, размоченными же шампіонами, солью, толченымъ прянымъ зельемъ, мѣлко рубленымы травами и лукомъ перемѣшать, и послѣ пастетъ изъ слоистаго тѣста съ оною начинкою сдѣлать, а какъ подавать на столъ, то сдѣлать въ него ромовой сосусъ, или другой какой похочется.

ПРАВИЛО 494.

О рыбныхъ пастетахъ, а особливо по перьвыхъ о тресковомъ пастетѣ.

Взять нѣсколько половинокъ самой хорошей трески и которая бы гораздо размочена была, заруднеую сторону, чисто оскоблить, поджабреныя кости, также съ обѣихъ сторонъ перья, которыми плаваетъ, и позвонки вырѣзать, потомъ чисто выполоскать, свер-

нуть и нитью крестъ на крестѣ крѣпко перевязать, а наливъ холодною водою къ огню поставить, чтобъ исподоволь нагрѣзаясь къ кипѣнію приготовлялась, и такъ бы напримѣръ съ полчаса стояла и начавши кипѣть вода только чтобы чуть шевелилась, а не очень бы сильно кипѣла и ключомъ клокотала. Посемъ вынуть рыбу вонъ и положа въ решетчатую чашку, или на рѣшето, потрусить солью, накрыть, чтобъ чисто вода съ нее обсякла, потомъ нитки развязать, ребряныя косточки чисто выбрать и всю лучшую рыбу въ одно блюдо положишь и очень мѣлко рубленымъ простымъ или шарлотомъ лукомъ, мѣлко рубленою же петрушковою травою, толчеными гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, и съ нѣсколькими кусочками коровьяго масла бережно перевоарчивая проворненько перемѣшать, чтобы треска не очень сгустилась. изъ прочихъ же ошурковъ изрубить треску съ мѣлко тертымъ калачомъ и тертымъ же масломъ, парою сырыхъ яицъ, съ мѣлкорублеными травами, лукомъ и пряными кореньями, чтобы прямо хорошій фаршъ былъ, и сдѣлать изъ тѣста пастетъ. Сперва на низъ положить фаршу, а на него ломтиками нарѣзанной булки, ибо оная вбираетъ въ себя имѣющуюся въ трескѣ водяность и дѣлаетъ что рыба не переспѣваетъ, а на то уже треску и сверху еще фаршемъ прикрыть, такъ будетъ весьма изрядный пастетъ. Къ нему пристоенъ ромовой соусъ, сдѣланный по правилу 33, или взбитаго, по правилу 32, коровьяго масла, подъ такой пастетъ въ тортную сковороду, должно не забывать бумагу подкладывать.

ПРАВИЛО 495.

Какимъ образомъ рыбу къ пастетамъ изготоплипать и припасать должно.

Всѣхъ родовъ рыбы, какія бы оныя ни были, должны каждая изъ нихъ по ея роду сперва очищенабыть, а потомъ или въ доль разпластать, и порядочными штуками изрѣзать, или поперегъ не разпластывая штучками же нарѣзать, смотря по рыбѣ и произволенію своему, потомъ чисто вымыть и потруся солью дать часъ другой такъ постоять, послѣ обсушить, и по правилу

463.

453, напаивать, и дать въ томъ напаиванiи стоять ей до положенiя въ тѣсто. Также можно кусочикъ коровьяго масла къ рыбѣ приложить, т. е. въ то напаиванiе, въ которомъ она лежала, и оное на недолгое время на огонь поставить и часто надъ огнемъ потрясать, чтобы оно нѣсколько окрѣплено было, а послѣ скоро съ огня снявъ простудить, потомъ должно фаршу изъ рыбы сдѣлать по правилу 10. Естьли же за недостаткомъ рыбы не можно будетъ къ дѣланiю онаго приступить, то можно съ верху и съ низу посыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, но съ фаршемъ завсегда лучше, когда его имѣть можно, и такъ дѣлать можно пастеты по правиламъ 464 и 465, изъ хорошаго варовзго, рыхлаго, здобнаго, и слоистаго тѣста, изъ какого изъ оныхъ похочется, по семъ можно къ нему и соусъ сдѣлать какой похочется; катышки надѣланные изъ рыбьяго фаршу очень къ сему годятся же, но должно ихъ сперва понемногу взваривать, а потомъ съ соусъ класть сморчки, шампиньiоны, шампиньiонной порошокъ, устрицы, мушели, раковыя шейки, щучьи печонки, карповыя молоки, и прочее, что изъ таковыхъ вещей прилучится, и сдѣлать изъ того соусъ.

ПРАВИЛО 496.

Пастетъ изъ щукъ, сандартъ и изъ всѣхъ прочихъ таковыхъ рыбъ вообще.

Щуки или сандарты разпластываются или поперегъ рѣжутся, и сперва солью посыпаются, а потомъ по предписанному же правилу, съ фаршемъ и прочими мѣлочными вещьми, какiя случатся, хорошенькой пастетъ сдѣлать.

Пастетъ съ камбалами разныхъ родовъ или морскими языками.

У таковыхъ рыбъ сперва съ обѣихъ сторонъ кожа сдирается, и рѣжутся они штуками, а послѣ пастеты дѣлаются во всемъ подобно вышеписаннымъ же.

Пастетъ съ рѣзанными угрями.

Угри должны нарочитой величины, кожа съ нихъ снята, а они длиною по пальцу въ штуки нарѣзаны,

солью попрыскаты быть, а въ прочемъ съ дѣланіемъ пастета поступить, какъ и прежде же объявлено.

Пастетъ съ цѣльными карпами или сазанами, щуками, линями и прочею, какая случится, рыбою.

Рыбу, какого роду оная ни прилучится, обыкновенно только очищать и цѣлою оставлять, а въ прочемъ во всѣхъ ее вещахъ, какъ и выше объявлено, съ нею поступить и съ хорошимъ сдѣланнымъ изъ той же рыбы фаршемъ и мѣлочными вещами въ пирогъ класть.

Пастеты съ фаршированною рыбою.

Всякая рыба, хотя бы то карпы или сазаны, щуки, окуни, лещи или другая какая, прежде по правилу 58 фаршируется, а потомъ съ мѣлочью, какъ то: сморчками, шампіонами, устрицами, раками, сазаньими или карповыми молоками, щучьими печонками и какія иныя подобныя сему вещи случатся, въ пастетъ приготовляя кладутся и дѣлаются, и такъ можно по предписаннымъ 495 и 496 правиламъ вообще со всякими рыбными пастетани поступать.

ПРАВИЛО 497.

Пастетъ съ рѣзаною поперегъ лососиною.

Лососины должно звѣнышками поперегъ въ палецъ толщины нарѣзаться, потруся солью дать ей нѣсколько часовъ ностоять, потомъ обсушить, съ немногимъ мяснымъ супомъ и краснымъ виномъ, прянымъ зельемъ, травами, лукомъ и лавровымъ листомъ на огнѣ немного подержать, чтобы окрѣпла, потомъ простудить и такъ съ фаршемъ и прочими мѣлочными вещьми въ пастетъ задѣлать; жижу, въ которой лосина окрѣплена была, процѣдить сквозь сито и употребить съ прочими вещами въ дѣланной соусъ, такъ будетъ очень изрядный пастетъ. Можно такой пастетъ такъ просто подать, какъ онъ сдѣланъ, или сдѣлать и подать по аглински съ финиками, или вмѣсто ихъ съ нарѣзаннымъ въ доль миндалемъ, вареною въ сахарѣ лимонною коркою, сахаромъ и корицею, и такъ въ слоистомъ тѣстѣ задѣлавъ начинку изпечь,

а послѣ выгласировать; соусъ къ нему также можно не много сахаромъ подсластить, то и будетъ готовъ и хорошъ.

ПРАВИЛО 498.

Паштетъ рыбной безъ реберныхъ въ ней костей. Такіе паштеты вообще слѣдующимъ образомъ дѣлаются.

Взять рыбу того роду, изъ которой паштетъ сдѣлать похочется, очистить ее, изрѣзать въ штуки, и въ соленой водѣ только окрѣпить, и попроворнѣе у большихъ кусковъ ребреныя кости выбрать и рыбу положа въ блюдо съ толчеными гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ, мѣлкорублеными лукомъ и травами, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла и не многою солью перемѣшавъ, и съ рыхлымъ хорошимъ фаршемъ, изъ хорошаго же слоистаго тѣста паштетъ сдѣлать, а соусъ къ тому сдѣлать какой похочется, то и готовъ, и такъ можно съ рыбою всякаго рода по сему правилу поступать.

ПРАВИЛО 499.

Паштетъ съ устрицами.

Когда устрицы изъ раковинъ выберутся, то должно въ собственномъ ихъ соку окрѣпить или обтянуть, потомъ бороду очистить, положить въ блюдо, и съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла, размочеными и вымытыми сморчками и шампіонами, мѣлкорублеными травками и прянымъ зельемъ, немногимъ виноградным виномъ и цитрономъ, все вмѣстѣ перемѣшать. Потомъ можно немного фаршу рыбнаго сдѣлать, положа въ него нѣсколько устрицъ, а рубить его мѣлко съ тертыми, коровьимъ масломъ и калачемъ, солью и парою сырыхъ яицъ, мѣлкорублеными же травками и прянымъ зельемъ, чтобъ былъ самой рыхлой фаршъ, изъ котораго сперва небольшія въ паштетъ закраинки сдѣлать, смѣшанныя устрицы положить туда и накрыть ихъ фаршемъ же, и такъ совершенно додѣлать; но долженъ оный паштетъ быть изъ самаго лучшаго слоистаго тѣста, такъ и будетъ хорошій паштетъ. На соусъ взять кусочикъ коровья-

го масла обваленаго въ мукѣ, желтка два яичныхъ, смѣшать ихъ вмѣстѣ и съ простуженою устрицовою жижею, которую должно сквозь ситку процѣдить и на жару вымѣшать, чтобы былъ густоватый соусъ, такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 500.

Пастетъ съ раками.

Раки сварить въ виноградномъ винѣ, а потомъ по надлежащему хвостики ихъ выломать и очистить, смѣшать ихъ съ рублеными нѣжными травками, молодымъ лукомъ, немногимъ прянымъ зельемъ, сморчками, трифелями, шампіонами, щячьими печенками, карповыми молоками, и прочими такими же мѣлочными вещьми, какія случатся, а для пріумноженія можно прибавить и ващеной отъ костей какой ни есть свѣжей рыбки; но скоро все вмѣстѣ перемѣшать, потомъ сдѣлать немного фаршу изъ вынутаго изъ раковыхъ клешенъ тѣла, и нѣсколькой недовареной или недожареной рыбы изрубя ихъ мѣлко съ тертымъ калачомъ, утертымъ коровьимъ масломъ, яйцами, травами и спецересею мѣлко рублеными же, и изъ онаго фарша также небольшія въ пастетѣ закраинки сдѣлать, приготовленную начинку туда положа прикрыть фаршемъ же, и въ достальь пастетъ додѣлать, и запечь. Тѣсто должно быть слоистое же. На соусъ сдѣлать, по правилу 11, нѣсколько раковаго масла, и съ нимъ соусъ сдѣлать, или сдѣлать по правилу 12 крѣпкаго раковаго кулишу съ ромомъ или съ похлебкою, и при подаваніи на столъ пастета, влить въ него, такъ и будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 501.

Пастетъ изъ рыбьихъ мѣлочей.

Такой пастетъ состоитъ все изъ мѣлочныхъ рыбьихъ вещей, какъ то: изъ карповыхъ или сазаньихъ молокъ, щучьихъ печенокъ, карповыхъ языковъ и глазъ, раковыхъ шеекъ или хвостовъ, устрицовъ, мушелей и тому подобнаго, что только изъ оныхъ вещей прилучится, въ прочемъ же прибавляются къ сему сморчки, трифели, шампіоны, артишоковые стебельки и спаржи, также что изъ сего прилучится

изъ

изъ сихъ вещей каждая по своему роду къ тому приготовляется, а потомъ по правилу 54 дѣлается изъ нихъ рагу и паки простуживается, а наконецъ изъ слоистаго тѣста дѣлается съ нимъ пастетъ, то и будетъ хорошъ. Кто таковыхъ вещей можетъ довольно имѣть, тотъ можетъ изъ каждой изъ сихъ вещей особый пастетъ сдѣлать.

ПРАВИЛО 502.

Пастетъ изъ рубленой рыбы.

Сдѣлать хорошаго фаршу изъ рыбы по правилу 10. Можно фаршъ изъ угрей, лососины, форельлей и другихъ всякихъ родовъ рыбъ дѣлать и какой похочется, и какая прилучится или какую достать можно, а когда фаршъ сдѣланъ будетъ, то можно съ нимъ разныя перемѣны въ пастетахъ сдѣлать, на примѣръ: можно фаршъ катышками катать и курицею сдѣлать или круглымъ и четвероугольнымъ, какъ похочется; также можно фаршъ штуками класть или небольшими голубками и рыбками изображать, а какъ его по произволенію своему приготовишь, то положить сперва въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ спеку, а на него изображенный фаршъ, и дать ему немного на вольномъ жарку накрывши попрѣть, потомъ по немногу винограднаго вина и отвару или какой ни есть хорошенькой похлебочки, шампіоновъ, сморчковъ, трифелей, щучьихъ печенокъ, карпьихъ или сазаньихъ молокъ, устрицовъ, мушелей, артишоковъ или что изъ таковыхъ вещей случится, все прежде мѣлко и чисто приготовя къ фаршу приложить, и еще вмѣстѣ немного попрѣть, или повариться дать, а послѣ отставить, чтобы простыло, и такъ можно по правиламъ 464 и 465 изрядный пастетъ съ тѣмъ сдѣлать, какимъ образомъ и подобіемъ ни похочется, и какъ кому для перемѣнъ за благо разсудится, оставшую жижу отъ начинки должно беречь, а при подаваніи пастета на столъ съ кусочкомъ коровьяго масла обваленаго въ мукѣ и парою яичныхъ желтковъ смѣшавши на огнѣ или подваря можно на подливку его употребить, то и будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 503.

Пастетъ съ раковымъ фаршемъ.

Должно сперва нѣкоторую часть раковъ обыкновенно сварить, шейки и изъ клешней тѣло выбравъ очистить, также и иной какой ни есть рыбки для умноженія прибавить и потомъ, по правилу 10, хорошаго фаршу сдѣлать, изъ половины раковой скорлупы можно, по правилу 11, раковаго масла сдѣлать, а какъ оно простынетъ, то по правилу 3 утереть и въ фаршѣ же положить, а изъ другой половины раковыхъ скорлупъ, по правилу 12, немного крѣпкаго кулишу сдѣлать, а въ прочемъ во всемъ въ сдѣланіи пастета по предписанному 502 правилу поступить; а какъ съ начинкою сперва по предписанному поступлено будетъ, то пастетъ изъ слоистаго тѣста дѣлать и съ хорошею предосторожностію изпечь, а при подаваніи на столъ раковой кулишъ въ него влить, что будетъ деликатный пастетъ.

ПРАВИЛО 504.

Пастетъ съ артишоковыми стебельками.

Артишоковые стебельки прежде должно, по правилу 52, приготовить, потомъ нѣкоторые изъ нихъ мѣлко изрубить, съ нѣсколькимъ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, парою яицъ сырыхъ, тертымъ коровьимъ масломъ, солью и немногимъ толченымъ прянымъ зельемъ фаршъ изъ нихъ сдѣлать, а потомъ по правилу 465 пастетъ, сперва въ низъ посыпать должно немного фаршу, а на него покласть артишоковые стебельки съ небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла, мѣлко рублеными травами и спецереею, а послѣ съ верху опять фаршемъ наложить и такъ додѣлать и изпечь. Можно къ нему ромовой или ренсковой соусъ, какія въ прочемъ къ артишокамъ дѣлаются, сдѣлать, или нѣсколько коровьяго масла съ немногою мукою и парою яичныхъ желтковъ вмѣстѣ смѣся и немногимъ крѣпкимъ мяснымъ супомъ съ мушкатнымъ цвѣтомъ, развесть, чтобъ былъ густоватый соусъ, и при подаваніи на столъ въ него влить.

ПРАВИЛО 505.

Пастетъ съ артишоковыми стебельками инымъ образомъ.

Сперва артишоки также какъ и вышеобъявлено, по правилу 52, сварить и приготовить, а послѣ мѣлко изрубить или въ мѣлкіе жеребейки изрѣзать, а потомъ съ немногимъ сладкимъ ромомъ, парою сырыхъ яичныхъ желтковъ, солью, мѣлкорублеными травами, и пряными кореньями на огнѣ помѣшать и потомъ простудить, по семъ сдѣлать немного фаршу, какъ выше объявлено, изъ артишоковыхъ стебельковъ, или инымъ образомъ изъ нѣсколькаго мяса или холоднаго жаркаго, какое случится, обложить имъ закраины въ пастетѣ, а нѣсколько и на низъ положить, а въ прочемъ сдѣлать обыкновенный пастетъ изъ слоистаго тѣста и изпечь; при подаваніи на столъ, еще немного ромоваго соусу въ него прибавить.

ПРАВИЛО 506.

Пастетъ съ браунколемъ.

Браунколь должно по правилу 88 очистить и въ мягкой водѣ съ солью гораздо уварить; а когда она еще на корню осенью и морозцы хватили, то накрывши въ собственномъ соку ее съ кусочкомъ коровьяго масла и немногимъ бульіономъ, т. е. съ хорошимъ чистымъ мяснымъ отваромъ, а въ неимѣніи онаго и весьма съ немногою горячею водою очень мягко упарить, потомъ откинувъ въ цѣдилку или на рѣшето, всю сырость изъ нее выжать, а послѣ немного порубить; но не очень же мѣлко, по семъ на блюдѣ съ топленымъ спекомъ перемѣшать, и естьли можно говяжьяго изъ костей мозгу достать; но надлежитъ его сперва мѣлко изрубить, потомъ растопить и сквозь ситку въ капусту процѣдить, также луковицы двѣ натыканныхъ гвоздикою, по немногу перцу и соли туда же положить, и все вмѣстѣ гораздо вымѣшать, и такъ въ хорошемъ тѣстѣ пастетомъ сдѣлать. Можно и очищенныхъ каштановъ туда же въ капусту примѣшать, а буде похочется, то нѣсколько слойковъ и копченаго говяжьяго ломтиками нарѣзаннаго

языка, между капустою положить, только надлежитъ его сперва гораздо вымочить, сварить, и паки простудить, и такъ хорошенькой пастетецъ сдѣлать; а какъ подавать на столъ, то можно немного хорошенькой похлебочки съ кусочкомъ коровьяго масла въ мукѣ обваленнымъ на жарку вымѣшать, чтобъ была какъ густоватый соусъ и наконецъ въ пастетъ влить, то и будетъ онъ хорошъ. Примѣч.: капуста въ пастетѣ должна быть укладена сверху ломтиками спеку, и въ соусъ лимонной сокъ класть.

ПРАВИЛО 507.

Пастетъ съ спаржами.

Спаржи по тѣхъ мѣстъ, по коихъ они мягки, съ головокъ обломать, чисто вымыть и въ водѣ только раза два дать имъ вскипѣть, потомъ на цѣдилку или рѣшето откинуть, чтобы вода съ нихъ чисто стекла, потомъ смѣшать съ небольшимъ кускомъ коровьяго масла, мѣлко рублеными травами, и лукомъ, солью, немногимъ перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, а потомъ, фаршу немного сдѣлать, изъ чего похочется, и изъ него закраины обложить на тонкой здобнаго тѣста лепешкѣ, какъ пастету велику быть должно, смѣшаныя спаржи въ нихъ положить и сдѣлать съ ними по надлежащему пастетъ и изпечь: а какъ его подавать, то влить въ него сдѣланнаго ромоваго соусу, такъ и будетъ хорошъ.

ПРАВИЛО 508.

Пастетъ съ цвѣтковою капустою.

Блюм-коль или цвѣтковую капусту должно, какъ въ правилѣ 84 объявлено, хорошенько очистить, чисто выполоскать, и въ соленой водѣ только немного поварить и откинуть, чтобы вода съ нее стекла и она бы простыла, потомъ можно также немного фаршу сдѣлать, изъ чего похочется и что прилучится, цвѣтковую капусту въ мѣлкорублеными травами, лукомъ, спецереею и небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла смѣшать, и сдѣлать съ тѣмъ хорошенькой пастетъ. Можно при блюм-колѣ и мѣлкія сосиськи класть, а при подоваціи на столъ ромовымъ соусомъ наливать.

ПРАВИЛО 509.

О кризеттахъ.

Они походятъ со всѣмъ на feine пастеты, только что они въ высокихъ формахъ дѣлаются, и по большой части такимъ образомъ: когда похочешь кризетту сдѣлать съ трескою ли или щучиною, или же съ иною какою рыбою, то сперва рыба отваривается, отъ костей очищается и съ мѣлкорублеными травами, лукомъ, спецересою, и не большимъ кусочкомъ коровьяго масла смѣшивается, а послѣ, также какъ и у вышеписанныхъ feine пастетовъ, изъ тѣхъ же родовъ рыбъ, о которыхъ обьявлено, или другой какой мѣлочи, какую сыскать можно, нѣсколько хорошаго фаршу сдѣлать. Потомъ замѣсить немного рыхлаго тѣста по правилу 70, и должно къ тому высокую мѣдную или жестяную форму имѣть, которая бы хорошій образецъ имѣла, ту форму должно растопленымъ коровьимъ масломъ вымазать, и повсюду мѣлкотертымъ бѣлымъ хлѣбомъ усыпать, тѣсто нѣсколько потонѣе того, какъ на пастеты сучится разкатать, форму имъ укрыть, фаршемъ вездѣжъ на полпальца толщиною обмазать, а послѣ смѣшанную начинку туда же положить и тоненькимъ тѣстцомъ прикрыть, края чистенько обрѣзать, въ тортную сковородку поставить, съ верьху и съ низу жаромъ спѣло изпечь. А какъ подавать на столъ, то оборотить форму на блюдо верхомъ въ низъ, и снять ее долой, потомъ срѣзать сверху небольшую штучку и налить туда соусу, какого похочется. И такъ можно по сему правилу кризетты дѣлать изъ какихъ мѣлочныхъ вещей ни похочется.

ОТДѢЛЕНІЕ СЕДМОЕ

О ЖАРКОМЪ.

ПРАВИЛО 510.

Какъ гусей чинить и жарить должно.

Взять очищеныхъ каштановъ облупленыхъ и въ доль нарѣзаныхъ миндальныхъ ядеръ, также въ доль нарѣзаныхъ облокъ продолговато, такимъ же образомъ на-

нарѣзанаго калача въ коровьемъ маслѣ обжаренаго, выбранаго и очищенаго изюму, все сіе смѣшавъ вмѣстѣ, начинить гуся, порядочно наспиковать и на вертелѣ спѣло зажарить, а какъ почти поспѣвать станетъ, и большая часть жиру изъ него вытопится, то изъ подставленной сковороды жиръ оный слить, а жаркое облить свѣжимъ растопленымъ коровьимъ масломъ, которымъ помазывая гуся и дожарить. Когда захочешь гуся просто по обыкновенному начинить, то вмѣсто каштановъ и миндалю положить туда вполы свареннаго черносливу, тертаго калача и немножко анису, также маленько сахарцу и толченой корички.

ПРАВИЛО 511.

Дикихъ и дворовыхъ утокъ жарить.

Они чисто приготовляются только по правилу 1, порядочно на вертелѣ втыкаются, и на вертелѣ спѣло зажариваются. Дворовыхъ утокъ можно иногда также начинивать, напримѣръ: тертымъ мѣлко хлѣбомъ, тонко рѣзаными яблоками, коринкою, сахаромъ, толченою корицею, попаря все сіе въ немногомъ коровьемъ маслѣ и начиня утокъ жарить.

ПРАВИЛО 512.

Жареные каплуны, индѣйки, большія и малыя молодыя куры, голуби и все тому подобное.

При всемъ такомъ жаркомъ сіе только помнить должно, чтобы все такое, по правилу 1, въ настоящее время необвареное щипано было; а какъ чрезъ одну ночь остынетъ, то чисто и бѣло приготовлено, порядочно на вертѣло взоткнуто и наспиковано, или широкими ломтиками спеку укладено, а потомъ вымазанною коровьимъ масломъ бумагою обернуто и увязано, и такъ на вертелѣ бѣло и чисто зажарено было.

ПРАВИЛО 513.

Жареные каплуны съ устрицами.

Каплуны такимъ же образомъ, какъ выше объявлено, къ жаренью приготовляются, потомъ взять столько выбранныхъ изъ раковинъ устрицовъ, сколько потребно, обтянуть ихъ (или скрѣпить въ собствен-

ственномъ ихъ соку, а послѣ бороды обобрать, и въ блюдо положа съ нѣсколькимъ тертымъ калачемъ, небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла, и толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ перемѣшать, начинить тѣмъ каплуна, а потомъ, какъ выше сего писано, бѣло и чисто зажарить. А какъ подавать его на столъ, то можно, по правилу 30, еще немного устрицоваго соусу подъ него подлить, то и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 514.

Смажоные цыплята съ крыжовникомъ.

Цыплятъ, которыхъ на смаженье употребить хочешь, можно въ горячей водѣ обварить и очистить, но не переварить; ибо естьли очень передержишь въ горячей водѣ, то станутъ они во время чищенія обдираться, и нечисты будутъ, потомъ ихъ выпотрошить, хлупи вогнуть, ноги порядочно заправить, по семъ очищеной петрушки травы разъ другой прорубить, съ коровьимъ масломъ смѣшать, и по нѣскольку въ каждаго цыпленка начинить, потомъ коровьяго масла въ кастрюлю или широкую лашку положить и гораздо разгорячить, чтобы оно зарумянилось, и такъ положить въ него цыплятъ, и до поспѣлости смажить, можно ихъ такъ просто подать, и съ крыжовникомъ, сдѣланнымъ по правилу 101, сдѣлать, который подъ нихъ подливши подлить.

ПРАВИЛО 515.

Бараньи заднія ноги или спины такъ, какъ дичину готовить.

Должно отъ цѣлой задней части барана заднія ноги или лань такимъ же образомъ отнять, какъ отнимаются отъ дикой скотины, и у самой спины съ обѣихъ сторонъ тонкія мѣста и ребра обрубить и сдѣлать на подобіе заячьихъ почекъ или другой такой дичины, потомъ все хорошенько убить и крупно изтолчеными можжевеловыми ягодами, крупноватожъ изрубленымъ лукомъ, тиміаномъ, базиликою, маераномъ, петрушкою, чеснокомъ, лавровымъ листомъ, немногою солью и уксусомъ цѣлую ночь напаивать, потомъ вынувъ вонъ повѣсить, чтобы вся сырость и мокрота съ нее чисто стекла, по семъ равнымъ же обра-

образомъ какъ дичину хорошенько пообрѣзать, наспиковать и на вертелѣ спѣло изжарить. Можно къ ней и острый соусъ сдѣлать, напримѣръ, взять парочку анчофишей или кусочикъ селди голландской, луковицу, по немногу размоченыхъ шампіоновъ, каперсовъ, и все вмѣстѣ изрубить мѣлко, а какъ жаркое съ вертела снимать, то оное рубленое положить въ масло на сковороду, которая подъ жаркимъ стояла, и въ которую съ жаркова масло, которымъ оно мазано, стекало, или слить его въ особую кастрюльку и туда положить, и немного въ немъ посмажить, напослѣдокъ не много мясной похлебки, отвару или кипятку воды прибавить и хорошенько на огнѣ вымѣшавъ, чтобы все поразошлось и густовато стало, и такъ процѣдя сквозь ситку подлить подъ жаркое, или подать его при жаркомъ въ особомъ суденышкѣ.

ПРАВИЛО 516.

О телячьемъ, ягнячьемъ и бараньемъ жаркомъ.

При семъ только то помнить, чтобы оныя вещи чисто приготовлены, по произволу наспикованы, а потомъ хорошо изжарены, подливка или соусъ подъ нихъ, по правилу 42, сдѣланы и на столъ поданы были. Къ ягнячьему жаркому можно зеленый соусъ сдѣлать, напримѣръ: взять разныхъ травокъ, какъ то кервелю, щавелю и петрушки, каждой по небольшой горсти, сперва изрубить ихъ мѣлко, а послѣ въ большой иготи изтолочь, съ парою густо свареныхъ яицъ, съ ломтикомъ другимъ булки поджареными на ростѣ и намочеными въ ренсковомъ уксусѣ, и чтобы то все вмѣстѣ мѣлко изтолчено было, и разведя хорошею чистою мясною жижею или отваромъ процѣдить сквозь суконку или ситку, чтобъ былъ зеленый густоватый соусъ, и подать его холоднымъ при жаркомъ въ особливомъ суденышкѣ.

ПРАВИЛО 517.

Жареная телячья грудинка съ начинкою.

Телячью грудинку надобно, по правилу 55, приготовить, и фаршемъ начинить какимъ похочется, или сдѣлать къ ней начинку съ каштанами, какая дѣлается къ гусю, по правилу 510, или какъ къ уткѣ,

по правилу 511, и тѣми грудинку начинить и паки хорошенько сжать; естьли же похочется ее и наспиковать, то должно сперва окрѣпить ее нѣсколько въ кипячей водѣ, а потомъ простудя чистенько наспиковать и хорошенько зажарить.

ПРАВИЛО 518.

Какъ куликовъ, дроздовъ и жаворонковъ жарить.

Кулики, дрозды и жаворонки на жаркое не потрошатся, только что по надлежащему ощипываются и очищаются, ноги наизворотъ къ спинѣ въ верхъ, а колѣни въ низъ къ лопаткамъ перегибаются и крестообразно вмѣстѣ стыкаются, кожа съ шеи и головы сдирается, и шею по одному разу перевернувъ носами втыкаются сверху въ душку, и сіе дѣлается только съ дроздами и жаворонками, а у куликовъ также одинъ разъ шея перевертывается, но носами втыкаются на сторону въ ножную лопатку, такъ какъ и прочія птицы на спички вздѣваются, потомъ вздѣвать ихъ на деревянныя спички, привязать къ вертелу, и такъ жарить, между всякою птичкою дроздовъ и жаворонковъ прокладывается по небольшому ломтику спеку, и такъ нанизавъ ихъ на спичку, равнымъ же образомъ можно будетъ привязать къ вертелу, или и на ростѣ изжарить, подъ куликовъ, которыхъ должно на вертелѣ жарить, кладутся на подставную подъ нихъ сковороду ломтики подсушеные на ростѣ калача, что бы внутренняя или кишки ихъ, которыя съ проткнутія вертеломъ, во время жаренія станутъ вываливаться, на нихъ падали; а какъ жаркое на столъ подавать, то ломтики тѣ подкладывать подъ куликовъ.

ПРАВИЛО 519.

Тетеревей, рябчиковъ, фазановъ и тому подобное жарить.

При жареніи тетеревей, рябцовъ, фазановъ и тому подобнаго только то помнить, чтобы они чисто и порядочно оправлены и на вертело взоткнуты были, а головы у нихъ не щипать, но съ перьями оставлять, потомъ надъ угольями немного поокрѣпить, чистенько наспиковать, или спекомъ съ бума-

гою обвертѣть, и такъ съ осторожностію жарить. У тетеревей сырыхъ отрѣзываются головы, для красоты бровей ихъ и при подаваніи на столъ жаркаго прикладываются на край блюда, ибо они придаютъ виду ихъ красу.

ПРАВИЛО 520.

Жареные зайцы.

Когда зайцы обѣлятся, то отнять отъ переда по надлежащему почки, очистить ихъ и вымыть, потомъ всѣ синія перепонки и жилочки, поскорѣе ободрать или искусненько обрѣзать, по семъ мѣленько и порядочно наспиковать и зажарить.

ПРАВИЛО 521.

О всякой жареной дичинѣ вообще.

Всякое жареное, крупное или мѣлкое, кабанина, и протчее, чисто только обрѣзывается, каждая по своему образцу порядочно спикуется и съ хорошею осторожностію (чтобы не сожжена была) жарится.

По симъ не многимъ правиламъ, которыя сдѣсь о жаркомъ внесены, можно и со всякимъ случившимся жаркимъ поступать.

ОТДѢЛЕНІЕ ОСМОЕ.

О ТОРТАХЪ И ХЛѢБЕННОМЪ ИЛИ ПИРОЖНОМЪ.

ПРАВИЛО 522.

Миндальный тортъ.

Взять 12 яицъ, а естьли яйца мѣлки, то 14. Половину ихъ выпустить въ горшокъ бѣлки съ желтками вмѣстѣ, а отъ другой половины только одни бѣлки особливо выпустить, а желтки туда же положить. Потомъ поставить горшокъ съ яйцами на жаровню на горячее уголье, котораго бы въ ней не много было, и бить яица толстенькимъ прутикомъ, пока они гораздо густы станутъ, по семъ полфунта или три четверти фунта мѣлко тертаго сахару, съ одного свѣжаго лимона обтертую желтую корку, а когда похочется, то немного и толченаго кардамону тудаже все вмѣстѣ положить, и еще бить, пока уже очень густо станетъ, послѣ того фунтъ мѣлко толчена-

ченаго очищенаго миндалю съ небольшою частію яицъ смѣшать, а послѣ въ яйца положить и гораздо мѣшать, дабы никакихъ кусочковъ не размѣшавшихся не осталось, потомъ бѣлки яичные вылить на плоское оловянное блюдо и кривою деревянною лопаткою, на примѣръ изъ обруча сдѣланною, до густой пѣны сбивъ, туда же вмѣшать, такъ тѣсто будетъ и хорошо. На сіе надлежитъ имѣть форму, которая бы по предписанному раствору въ мѣру приготовлена и сдѣлана была. Вымазать ее внутри хорошенько коровьимъ масломъ и тертымъ мѣлко крупичатымъ калачомъ или толченымъ сухаремъ сверхъ масла вездѣ усыпать. И такъ разбитый растворъ туда вылить, и съ хорошею осторожностію въ вольномъ жару, чтобы съ верху и съ низу подрумянилось, изпечь. Когда тортъ поспѣетъ, и похочется его изъ формы вынуть, то должно его отъ краевъ формы кругомъ, также и отъ дутки или трубки форминой тоненькимъ ножичкомъ поскорѣе отдѣлить, также во всѣхъ уголкахъ и у трубки искусненько ножичкомъ потихоньку подавливать и тортъ изъ формы приподнимать, чтобъ онъ и въ низу сколько возможно отъ формы поотдѣлился, потомъ плоское блюдо съ плоскою же тарелкою наложа на форму оборотить тортъ и съ формою низомъ въ верьхъ, и разъ другой объ столъ толкнуть, но такъ, чтобы форма съ блюдомъ вмѣстѣ крѣпко держаны были, и напослѣдокъ проворно и искусно форму долой снять, а тортъ съ большою плоскою тарелкою паки оборотя, поставить на блюдо, такъ и будетъ готово и хорошо.

ПРАВИЛО 523.

О приготовленіи и учрежденіи формъ, когда торты или пряники и другое пирожное печь въ нихъ похочется.

Всякія формы, которыя къ печенію употребляются, хотя бы онѣ жестяныя или изъ красной и зеленой мѣди были и какимъ бы образцомъ ни были должно за всегда чисто и сухими содержать, и отъ ржавчины хранить; а когда они ко употребленію понадобятся, то должно ихъ растопленымъ коровьимъ ма-

сломЪ внутри такЪ вымазать, чтобы на стѣнкахЪ оныхЪ толстенько масло застывши остановилось, потомЪ тотЪ часЪ мѣлко тертымЪ колачомЪ усыпать по стольку, по скольку кЪ маслу оныхЪ прильнетЪ или пристанетЪ, и такЪ можно будетЪ вЪ нихЪ лить и печь, что похочется, и станетЪ хорошо выходить.

ПРАВИЛО 524.

О гласированіи или наведеніи лоску.

Растолочь чистаго сахару четверть фунта сЪ бѣлкомЪ яичнымЪ и немногою розовою или померанцовою водою, чтобЪ было какЪ густой сыропЪ, то можно будетЪ имЪ гласировать, что похочется. КакЪ напримѣрЪ: когда симЪ на чемЪ ни есть похочется лоскЪ навесть, хотя бы то тортЪ былЪ или другое какое пирожное, которое кЪ тому способно, то дать тому сперва, какЪ оно изпечется, нѣсколько попростынуть, а потомЪ глассуромЪ вымазать и противЪ огня, или вЪ вольной печи, или же вЪ тортной сковородкѣ дать ему только засохнуть; естьли же похочется что очень бѣло засахарить, а особливо такое, что высокія закраины имѣетЪ, какЪ миндальные торты, бисквиты, францускіе торты и тому подобное, то разбить бѣлка 2 или 3 яичныхЪ, чтобЪ они вспѣнились, потомЪ сыпать вЪ нихЪ по небольшой горсткѣ одну за другою мѣлко толченаго и просѣяннаго ситомЪ чистаго сахару, и всегда мѣшать вЪ одну сторону, чтобЪ было какЪ густой растворЪ, когда имЪ помажешь край тортной, то бы онЪ такЪ и оставался, а не стекалЪ долой, такЪ и можно будетЪ имЪ вездѣ гласировать, и покрывать, и такимЪ же образомЪ засушивать, а естьли сЪ перваго разу недовольно толсто онЪ ляжетЪ, то можно потому же еще разЪ покрыть или помазать, такЪ и будетЪ очень бѣло и хорошо, а послѣ можно ломтиками нарѣзаннымЪ цукатомЪ чистенько обложить, какЪ то сверху по краямЪ на подобіе лавроваго вѣнца, а по сторонамЪ другимЪ какимЪ хорошенькимЪ образцомЪ, какЪ сдѣлать можно будетЪ, и цвѣтнымЪ сахаромЪ усыпать и опять высушить, то будетЪ весьма пригожій видЪ имѣть. Естьли у кого охота будетЪ еще

надЪ

надъ тѣмъ поискусничать, то можно глазуръ и съ разными красками сдѣлать, напримѣръ: красный съ турнесолемъ или краснымъ флоромъ, настоявъ ихъ немногою розовою водою, и тѣмъ подкрасить, голобой съ *Лакмусомъ*, такимъ же образомъ настоявъ, желтый съ шафраномъ равнымъ же образомъ сдѣлать, темный съ шоколадомъ, истолокши его мѣлко и просѣявъ сквозь сито примѣшать въ глазуръ столько, чтобы темную краску получилъ. И такъ далѣе.

ПРАВИЛО 525.

О жестяныхъ ободкахъ или обручикахъ, и какъ съ ними поступать.

Жестяные ободки или обручики для печенія какъ миндальныхъ тортовъ и бисквитовъ, такъ и для другихъ вещей весьма способны и полезны ко употребленію; а кто ихъ похочетъ у себя имѣть и пользоваться ими, тотъ закажи себѣ сдѣлать одинъ, на примѣръ: пальца въ 3 или 4 въ вышину, и нарочитой длины, но обоихъ концовъ спаивать не должно, а оставить такъ, то и можно будетъ сдвигать и раздвигать какъ похочется, на прим: сжать ободокъ вмѣстѣ такимъ кружкомъ, чтобъ приготовленныя печь въ немъ вещи умѣститься могли, и смотря по блюду, а потомъ взять немножко замѣшенаго на водѣ тѣстца, помазать его яйцомъ сырымъ и смазать или склѣить ободные концы, чтобы твердо держались, а послѣ еще обвязать во кругъ ниткою, и такъ будетъ форма, которую поставить на листъ бѣлой бумаги, помазавъ же яйцомъ, и разсуча немного замѣшаннаго на водѣ тѣста, такъ какъ крендели руками сучатся, утвердить или прикрѣпить имъ форму къ бумагѣ, и такимъ же образомъ, какъ и прочія формы, по правилу 523, разогрѣтымъ коровьимъ масломъ съ тертымъ калачемъ приготовить; а понеже ко многимъ вещамъ, какъ то миндальнымъ тортамъ, басквитамъ и тому подобному въ средину формы вставливается душка или трубка, то должно ее особою сдѣлать, такою же вышиною, какова и форма, только въ низъ потолще, а въ верхъ потонѣ, а какъ употребить похочется, то и она равнымъ же обра-

 зомъ

зомъ масломъ помазывается, тертымъ калачомъ посыпается и въ средину ставится. Когда въ формѣ что изпечешь и оно поспѣетъ; то отдѣлять печеное отъ краевъ формы сперва ножичкомъ, оборотить съ блюдомъ верхомъ въ низъ, чтобы бумага была уже на верху, и такъ снявъ форму, запеченое паки перевсротить дномъ на низъ.

ПРАВИЛО 526.

Тортъ изъ чернаго хлѣба.

Взять изъ 8 яицъ бѣлки съ желтками, да изъ 10 одни желтки, бить ихъ толстенькимъ прутикомъ по тѣхъ поръ, какъ станутъ густы подобно киселю, потомъ полфунта мѣлкотертаго или толченаго сахару туда же всыпать и опять бить, по семъ полдощечки тертаго шоколаду, четверть фунта мѣлкотолченаго миндалю; а гвоздики, корицы, кардамону и мушкатнаго цвѣту по произволу положа, все вмѣстѣ гораздо мѣшать, а напослѣдокъ 4 лота тертаго чернаго ржанаго хлѣба съ тѣмъ смѣшать, форму или ободочикъ, по правилу 523, приготовить и въ ней съ хорошимъ присмотромъ изпечь.

ПРАВИЛО 527.

Черный хлѣбный тортъ инымъ образомъ.

Взять 12 яицъ, отъ шести яицъ бѣлокъ особо выпустить, а прочія съ желтками отъ шести яицъ бить въ горшкѣ толстенькимъ прутикомъ, пока очень густы станутъ, потомъ полфунта тертаго сахару туда положить и паки нарочитое время бить, а послѣ того 12 лотовъ мѣлко толченаго нелупленаго миндалю туда же положа гораздо тереть, бѣлки яичныя сбить до густой пѣны и туда же положить, а послѣ всего 18 лотовъ тертаго ржанаго рѣшотнаго хлѣба съ показаннымъ растворомъ смѣшать, но съ хлѣбомъ уже не долго должно мѣшать; ибо яйца отъ кислоты хлѣбной паки жидки будутъ, а тортъ отъ того твердъ; но какъ скоро горстьми хлѣбъ туда положишь и только съ яйцами смѣшаешь, то тотчасъ въ приготовленную, по правилу 523, форму вылить и исподволь печь; естьли же изъ лимоннаго или прянаго коренья хочешь положить, то состоитъ въ твоей волѣ.

ПРА-

ПРАВИЛО 528.

Рѣшотнаго ржанаго хлѣба тортъ еще инымъ образомъ.

Сдѣлать въ оловянной сковородкѣ или на каменномъ блюдѣ, напримѣръ: осьмухи съ три фунта, по правилу 3, тертаго коровьяго масла, а потомъ отъ 4 до 16 яичныхъ желтковъ одинъ за однимъ туда класть и все въ одну сторону мѣшать, по семъ съ полфунта тертаго сахару, бравъ горстью туда же всыпать и мѣшать, также горсть другую мѣлкотолченаго луплѣнаго миндалю, коринки и лимонной корки примѣшать, а послѣ того бѣлки яичные взбивъ до густой пѣны съ тѣмъ же растворомъ смѣшать, и 24 или 26 лотовъ тертаго ржанаго рѣшетнаго хлѣба погорсти туда сыпать и смѣшавъ все вмѣстѣ тотчасъ изпечь. Можно его въ формѣ или жестяномъ ободѣ или же въ тортной сковородкѣ запечь. Естьли дѣлать въ тортной сковородкѣ, то надобно изъ крутаго тѣста тоненькую лепешечку на низъ положить, а закраины хорошенько и чистенько изкудрявить, и такъ запекать.

ПРАВИЛО 529.

Миндальный тортъ съ цитрономъ.

На сіе взять 18 яичныхъ желтковъ, отъ 12 яицъ бѣлки выпустить особо, а 18 желтковъ съ тремя четвертями фунта тертаго сахару все въ одну сторону мѣшать, чтобъ было густо и вздулось или поднялося, потомъ 4 лота сѣяной крупичатой муки, съ 3 или 4 цитроновъ обтертую желтую корку и фунтъ мѣлкотолченаго лупленаго миндалю туда же вмѣшать, потомъ бѣлки изъ 12 яицъ до густой пѣны сбить и туда же вливъ потихоньку смѣшать, и вливъ въ приготовленную форму изпечь.

ПРАВИЛО 530.

Миндальный тортъ съ рѣшотнымъ ржанымъ хлѣбомъ еще инымъ образомъ.

Выпустить 18 яицъ въ горшокъ, а изъ 9 яицъ бѣлки особливо одни разбить, потомъ горшокъ съ яйцами поставить на жаровню съ горячими угольями, и непрестанно толстенькимъ прутикомъ яйца бить,

 пока

пока они немного посогрѣются, какъ парное молоко, потомъ тотчасъ снявъ съ жаровни еще бить, пока густы станутъ, потомъ полтора фунта мѣлко терътаго и просѣянаго сахару туда положить и еще съ нимъ довольное время бить, а, послѣ съ двухъ цитроновъ обтертую корку и полтора фунта мѣлкотолченаго миндалю туда смѣшать, чтобы все ровно стало, а комковъ не было, по семъ 9 яичныхъ бѣлковъ до не очень густой пѣны сбивъ, туда же примѣшать, а послѣ всего двѣ хорошихъ горсти тертаго ржанаго хлѣба туда же всыпать, и какъ только что съ нимъ растворъ смѣшается, то тотчасъ въ приготовленную по правилу 225 форму или ободокъ вливши запечь; такъ и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 531.

Тортъ изъ бѣлаго крухмалу.

Взять 8 хорошихъ крупныхъ свѣжихъ яицъ, выпустить бѣлки на плоское оловянное блюдо, а желтки на глубокое каменное особливо, и сперва разбить хорошенько желтки, а потомъ фунтъ тертаго и просѣянаго сахару горсть за горстью, непрестанно мѣшая все въ одну сторону, туда всыпать, также ложку розовой воды и толченаго кардемону немного, и все то хорошенько вымѣшать, бѣлки яичные сбить въ густую пѣну и туда же смѣшать, напослѣдокъ полфунта мѣлко изтолченаго и просѣяннаго бѣлаго крахмалу горстью трусить и по тихоньку мѣшать, а смѣшавъ тотчасъ въ приготовленную, по правилу 523, форму, которая въ срединѣ трубку имѣетъ, и для сего раствору приготовлена, вылить, и въ тортной сковородкѣ изпечь. При печеніи нужно примѣтить, дабы снизу огонь жарче былъ, нежели сверху, чтобъ тѣмъ къ поднятію въ верхъ раствова принудить, а безъ того падетъ крухмалъ на дно и тортъ не хорошъ будетъ, по семъ какъ усмотрится, что онъ хорошо поднялся, то можно будетъ и внизу огня убавить, чтобъ не пригорѣло, а сверху же посредственный жаръ былъ, и такъ какъ миндальный тортъ, въ правилѣ 522 объявленный, изъ формы вынуть, такъ будетъ очень хорошъ. Форму должно не очень

полну наливать, ибо во время печенія разтворъ выбѣжитъ вонъ, а то не хорошо.

ПРАВИЛО 532.

Цитронный бискuитъ.

Выпустить 12 яичныхъ желтковъ въ большое глубокое каменное блюдо, и сперва хорошенько ихъ сбалтать. Потомъ съ двухъ или трехъ цитроновъ корку обтереть и съ немногими розовою водою и толченымъ кардемономъ туда положить; потомъ фунтъ тертаго и просѣянаго сахару горсть за горстью сыпавъ мѣшать, а какъ весь всыплется, то еще до тѣхъ поръ мѣшать, какъ станетъ прямо Rasch и подымется, потомъ бѣлокъ изъ 12 яицъ взбить до густой пѣны и по тихоньку съ тѣмъ смѣшать, а напослѣдокъ фунтъ мѣлко истертаго и просѣяннаго бѣлаго крухмалу горстью туда же потрушивать и тихо мѣшать, а вытруся весь и смѣшавъ, въ приготовленной по правилу 523 формѣ, какъ и прежде объявлено, исподоволь запечь. Можно сей разтворъ и въ разныхъ фигурныхъ формахъ запекать, какъ напримѣръ: наподобіе улитки, дыни въ жестяномъ ободѣ съ трубкою по правилу 225, или въ другихъ какихъ разныхъ образцовъ формахъ, какія случатся.

ПРАВИЛО 533.

Пещаный тортъ.

Взять фунтъ свѣжаго вымытаго коровьяго масла, стереть его съ двумя яичными желтками, по правилу 3, чтобъ было какъ густой ромъ, потомъ еще 3 цѣлыхъ яйца примѣшать, съ одного цитрона стертую корку, фунтъ тертаго сахару туда же положа все вмѣстѣ въ одну сторону мѣшать, а напослѣдокъ фунтъ же мѣлкаго просѣянаго бѣлаго крухмалу въ разтворъ примѣшать же, и въ приготовленной формѣ цѣлый часъ исподоволь печь до поспѣлости.

ПРАВИЛО 534.

Пещаный или хлѣбный тортъ инымъ образомъ.

Взять нѣсколько булочекъ, обрѣзать у нихъ зажарившуюся корочку тоненько, а середку высушать такъ, чтобы можно было въ иготи истолочь, и сквозь сито просѣять и приготовить такихъ сѣяныхъ

сухарей 12 лотовъ. Потомъ выпустить 16 яичныхъ желтковъ въ глубокое нарочитой величины каменное блюдо, разбить желтки хорошенько, и съ одного цитрона обтертую корку, да четверти съ три мѣлко тертаго сахару туда же положа все въ одну сторону мѣшать, пока Kasch будетъ и подымется. По семъ яичные бѣлки сбивъ до густой пѣны туда положить, а за ними и 12 лотовъ просѣяныхъ сухарей всыпать, и тихонько смѣшать и въ формѣ изпечь. Или сдѣлать полфунта или три четверти фунта тертаго коровьяго масла, потомъ одинъ за другимъ 12 яичныхъ желтковъ и три четверти фунта тертаго сахару съ ними смѣшать, а послѣ яичныхъ бѣлковъ пѣну и за ними наконецъ толченые сухари положить.

ПРАВИЛО 535.

Померанцовый пирогъ.

Сперва сдѣлать густо молочнаго киселя такимъ образомъ: смѣшать нѣсколько крупичатой сѣяной муки съ прѣснымъ холоднымъ молокомъ, вылить оное въ кипячее прѣсное молоко, и мѣшавши варить, чтобы былъ густоватый кисель; потомъ стереть свѣжаго чисто вымытаго коровьяго масла 1 фунтъ съ двенатцатью яичными желтками, по семъ полфунта тертаго сахару и съ шести померанцовъ обтеревъ корку туда же положить и въ одну сторону мѣшать, а наконецъ какъ густо свареный молочный кисель простынетъ, то по разсмотрѣнію и его нѣсколько туда же примѣшать, что бы нарочито густой растворъ былъ, и такъ по правилу 525 въ жестяномъ ободкѣ изпечь; его должно исподволь запекать, такъ будетъ очень хорошъ.

ПРАВИЛО 536.

Вѣнскій пирогъ.

Размѣшать или разтереть сперва полфунта коровьяго масла по правилу 3, а съ нимъ стереть одно за другимъ 16 яичныхъ желтковъ, также четверть фунта мѣлкотертаго сахару, съ одного лимона обтертую корку полъ несселя рому, хорошую ложку іесту (опары), мушкатнаго цвѣту или орѣшка туда же положа все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать,

по

по семъ яичные бѣлки взбивъ до густой пѣны съ фунтомъ чистой сѣяной самой хорошей крупичатой муки, туда же положа тихо, но проворно вымѣшать, и въ приготовленную форму вылить и въ теплое мѣсто поставить, чтобы растворъ взошолъ; а какъ взойдетъ, тотъ же часъ поставить въ тортную сковороду, и исподволь изпечь, такъ и будетъ хорошъ.

ПРАВИЛО 537.

Творожный пирогъ.

Взять 4 фунта свѣжаго творогу, положить его въ какомъ ни есть чистомъ мѣшечкѣ на цѣлую ночь подъ гнетъ, чтобы вся сырость изъ него вышла вонъ, потомъ вынувъ изъ мѣшка гораздо около его поработать и потереть, а естьли будетъ очень крутъ и сухъ, то должно его немногимъ сладкимъ ромомъ поразвесть, потомъ взять на 4 фунта творогу 14 яицъ, 7 яицъ бѣлки съ желтками, а изъ 7 яицъ только желтки одни, и такъ положить ложки двѣ полныхъ творогу въ глубокое блюдо, выпустить на него одно цѣльное яйцо, да одинъ желтокъ и тереть до мѣлка, чтобы стало какъ кисель густой, что выложить потомъ изъ блюда вонъ, а въ него еще положить творогу и яицъ, и тереть же, и такимъ образомъ продолжать, пока весь творогъ съ яйцами изотрется и мѣлокъ станетъ; а какъ весь оный творогъ вмѣстѣ сложится, то его еще съ пятью четвертями мѣлкотолченаго сахару потереть; но раздѣля по поламъ, сперва одну половину, а потомъ другую. По семъ 6 ложекъ полныхъ растопленаго коровьяго масла, толченой корички нѣсколько лотовъ или по разсмотренію тоненькими полосочками нарѣзанаго миндалю, хорошую часть очищеной и вымытой коринки, все вмѣстѣ туда же положить и хорошенько вымѣшать; но наблюдать, чтобы сей растворъ не очень жидокъ былъ, а такъ, какъ густой кисель, и въ приготовленной формѣ изпечь. Для кого такой заведенной растворъ очень великъ, тотъ можетъ отъ всего того по половинѣ взять. Творогъ или сыръ дѣлать такимъ образомъ: взять самаго свѣжаго прѣснаго молока и подогрѣвъ его, чтобъ было только чуть тепло, а потомъ лож-

ку другую лафу (или заквасы) по правилу 73 приготовленнаго въ него положить, смѣшать съ нимъ молоко, и дать такъ часа два постоять, такъ оно ссядется, и такъ можно будетъ решетчетою чумичкою, что пѣну собираютъ, по тихоньку кругомъ въ молокѣ поворочать, и принудить, что творогъ вмѣстѣ комками свернется, тогда сыворотку слить, а творогъ на полотенцо откинуть, чтобы сперва такъ сыворотка съ него чисто стекла, а послѣ и подъ гнетомъ выжать, то и будетъ ко употребленію готовъ.

ПРАВИЛО 538.

Масленый пирогъ.

Сперва сдѣлать полфунта тертаго коровьяго масла по правилу 8, а послѣ 24 яичныхъ желтка въ него выпустить; но не всѣ вдругъ, но желтка по 4 или 6 стереть съ масломъ хорошенько, а потомъ другіе положить и стирать же, и такъ дѣлать, пока желтки всѣ положатся и по положеніи послѣднихъ желтковъ стирать еще съ хорошіе полчаса, мѣшая завсегда въ одну сторону, по семъ 3 лота тертаго сахару и съ одного цитрона обтертую корку туда же примѣшать, и въ приготовленной формѣ исподволь испечь. Можно также половину, то есть изъ 12 яицъ бѣлки сбивъ въ густую пѣну и послѣ всего потихоньку тудаже вмѣшать, такъ будетъ очень хорошо; но уже очень исподволь запекать должно.

ПРАВИЛО 539.

О бабѣ или драчонѣ.

Взять напримѣръ фунтъ крупичатой муки, болтать же съ крушкою сладкаго рому, четырмя разболтаными яйцами, ложкою свѣжихъ дрожжей или апары, нѣсколькимъ сахаромъ, съ четвертью фунта оттопленаго коровьяго масла, а пряннаго коренья по произволенію, какое похочется, и все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать и тотъ часъ въ приготовленную форму вылить и поставить на теплое мѣсто, чтобъ взошло; но форму не надобно очень полну наливать; а какъ совсѣмъ тѣсто взойдетъ, тотъ часъ поставить въ печь или тортную сковородку и исподволь испечь. Когда поспѣетъ, то вынувъ изъ печи или торт-

тортной сковородки вонъ дать съ формою такъ немного постоять, чтобы поопала, и потомъ вынуть изъ формы, и посыпать толченымъ сахаромъ.

ПРАВИЛО 540.

Раковый пирогъ.

Когда гдѣ раки дешево достать можно, то можно взять ихъ до шести Stingn, а въ которомъ мѣстѣ они дороги, то и тремя исправиться можно. Раки должно по надлежащему сварить; но не въ соленой водѣ, потомъ хвосты или шейки очистить, и буде раки крупны, то и изъ клешенъ тѣло выбрать, изъ скорлупы или черепья ихъ сдѣлать, по правилу 11, съ хорошій фунтъ раковаго масла; а какъ оно опять застынетъ, то положить его въ глубокое каменное блюдо и тереть по правилу 13, чтобы было какъ густая смѣтана или помада. Потомъ 12 яичныхъ желтковъ, но не всѣ вмѣстѣ, а по 4 въ одинъ разъ выпускать, и между тѣмъ непрестанно мѣшать, а послѣ того 2 сухаря по правилу 4, въ сладкомъ рому или прѣсномъ молокѣ размоченыхъ, очень мѣлко нарѣзаной лимонной корки, также по разсмотрѣнію горсть другую мѣлко тертаго сахару, тертаго же мушкату и немножко соли тудаже положить, и еще съ хорошій часъ непрестанно въ одну сторону мѣшать. Потомъ раковыя шейки каждую по одному разу перерѣзать, и бѣлокъ изъ 12 яицъ въ густую пѣну сбивъ и въ растворъ послѣ всего положа, потихоньку, но скорѣе смѣшать. По сдѣланіи сего раствора сдѣлать нижнюю лепешку изъ хорошаго рыхлаго или слоистаго тѣста въ тортной сковородкѣ съ закраинами, которыя хорошенько изкудрявить, растворъ туда вылить и изподоволь изпечь Можно лучшихъ раковыхъ головокъ или черепковъ нѣсколько оставить, и при подаваніи на столъ повтыкать ихъ сверхъ пирога и украсить его ими, то пирогъ вкусомъ и видомъ будетъ очень хорошъ.

ПРАВИЛО 541.

Хлѣбной пирогъ съ яблоками.

Сперва приготовить хорошую часть мѣлкотертаго калача, также облупленыхъ яблокъ нарѣзать ломтиками

тиками и сѣмянныя гнѣзда изъ нихъ вырѣзать, также мѣлкотертаго сахару и тоненькими ломтиками накроенаго коровьяго масла приготовить, потомъ сдѣлать дно или нижнюю лепешку съ закраинами въ тортной сковородкѣ изъ здобнаго масленаго тѣста, и положить туда сперва слой яблокъ, потомъ тертаго калача, сахару и ломтикъ коровьяго масла, по семъ паки слой яблокъ, и такъ далѣе, пока пирогъ наполнится, а верхній слой чтобы пришолъ изъ калача, сахару и ломтика коровьяго масла, а на то посыпать побольше толченой корицы и сахару, закраинки чтобы хорошенько были убраны, и такъ сверху и снизу угольями изпечь, такъ и будетъ хорошъ.

ПРАВИЛО 542.

Бисквитный пирогъ.

Выпустить 12 яицъ, и отдѣлить изъ нихъ 6 бѣлковъ особливо, сперва яйцы не много побить, а потомъ 3 четверти фунта тертаго сахару и съ трехъ лимоновъ стертую корку обтерши туда положить, и съ часъ все въ одну сторону мѣшать, а напослѣдокъ 20 лотовъ мѣлкотертаго и просѣяннаго бѣлаго крухмалу туда же примѣшать и въ приготовленную, по правилу 523, форму вылить, и поставя въ тортную сковородку изпечь.

ПРАВИЛО 543.

Шоколадный пирогъ.

Взять отъ 24 до 30 яицъ и выпустя разбить хорошенько, потомъ полторы кварты прѣснаго молока въ нихъ вливъ хорошенько смѣшать и вылить въ оловянную чашу, и такъ поставить въ котелъ или кастрюлю въ холодную воду, чтобы вода въ ней по самые края чаши и почти ровна съ чашею была, и со всѣмъ оное поставить на огонь и не накрывать. А какъ яишница начнетъ садиться и твердѣть, то вынуть чашу вонъ, поставить, такъ яишница и со всѣмъ тутъ дойдетъ и сядетъ или сгустится, и будетъ яашный творогъ, который сквозь пропускную чашку или частое рѣшето откинуть, чтобъ жижа или сыворотка стекла, потомъ положить творогъ въ судно и растереть, а по семъ фунтъ оттопленнаго коровьяго масла, по полу фунту мѣлко толченыхъ сахару и миндалю,

далю, 24 яичныхъ желтковъ, сіе все съ часъ въ одну сторону мѣшать, потомъ полфунта мѣлко тертаго шоколаду, 2 ложки лимоннаго соку и 12 яичныхъ бѣлковъ въ густую пѣну сбивъ туда же послѣ всего потихоньку вмѣшать, а между тѣмъ дно или нижнюю лепешку съ закраинами изъ здобнаго масленаго тѣста приготовить, и закраины фигурненько изкудрявить и тотъ часъ растворъ туда вылить и запечь. Кто столь много сего, или такъ великой пирогъ дѣлать не похочетъ, тотъ можетъ всѣхъ тѣхъ вещей по половинѣ употребить.

ПРАВИЛО 544.

Пирогъ съ вишнями.

Взять три четверти фунта коровьяго масла, растопить его и очистить, а потомъ такъ долго мѣшать, пока остынетъ и будетъ какъ кисель. По семъ полфунта мѣлко толченаго миндалю, 2 или 3 въ молокѣ по правилу 3 размоченыхъ сухарей, сахару по разсмотрѣнію, и понемножку соли, корицы, мушкатнаго цвѣту, толченаго или тертаго мушкатнаго орѣшку, 16 яицъ, сперва особо хорошенько сбить, и туда же влившъ, все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, послѣ по разсмотрѣнію столько вишенъ съ стебельковъ оборвать, сколько довольно для сего покажется, положить туда же, но больше съ ними уже не мѣшать, по семъ можно въ противенькѣ, т. е. въ кастрюлѣ безъ руковятки или въ другой какой хорошей формѣ, или же въ жестяномъ ободку въ тортной сковородѣ запечь, или сперва по правиламъ 523 или 525 заготовить и подать, чего ради можно въ низъ побольше бумаги подложить, такъ будетъ очень хорошъ. Какъ его вонъ вынимать, то должно тоненькимъ ножичкомъ отъ присталаго мѣста отдѣлять; такъ лучше выйдетъ.

ПРАВИЛО 545.

Швейцарскій пирогъ.

Можно потому смотря, сколь великъ пирогъ сдѣлать похочется, взять крупичатой муки и положить въ горшокъ или котликъ съ немногими хорошими свѣжими дрожжами или опарою, нѣсколькимъ мѣлкотолченымъ

нымъ сахаромъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и немногою солью, все сіе намочить теплымъ прѣснымъ молокомъ, котораго бы столько было чтобъ можно только было съ мукою смѣсить, потомъ 10 или 12 яицъ, смотря по величинѣ пирога, выпустя сперва особо разбить и съ хорошимъ кусочкомъ оттопленаго и чищенаго коровьяго масла туда же примѣшать; но сей растворъ не долженъ жидокъ быть, а таковъ густъ, чтобы едва только можно было его мѣшать, потомъ взвареной или горячей водою только розмоченой коринки, и мѣлинькими рубчиками накрошенаго миндалю, по хорошей частицѣ туда же положить, и смѣшавъ вмѣстѣ поставить въ теплое мѣсто, чтобы растворъ взошолъ, а потомъ въ приготовленную хорошенько по правиламъ 523 или 525 форму или жестяной рейфъ, (ободокъ) выливъ запечь. Кто со всѣмъ никакой формы не имѣетъ, тотъ можетъ и тортную сковородку, смотря по величинѣ сего пирога, употребить, но и ее какъ форму должно будетъ масломъ вымазать, и тертымъ калачемъ усыпать.

ПРАВИЛО 546.

Лейбцигское хлѣбное.

Растопить 3 четверти фунта коровьяго масла, и дать ему немного постоять, чтобы соль на дно упала, потомъ очистить его и сцѣдя съ подонковъ мѣшать непрестанно пока простынетъ, и будетъ какъ кисель, а послѣ съ нимъ 12 яичныхъ желтковъ и два бѣлка одно за другимъ выпуская смѣшать, по семъ 6 ложекъ прѣснаго молока, полфунта крупичатой муки, горсть другую мѣлко толченаго миндалю, ложку другую іесту, и немножко соли, туда же положа хорошенько вымѣшать, пока вязко станетъ, и такъ въ приготовленную форму вылить, и поставить съ нею въ теплое мѣсто, чтобы растворъ поспѣлъ; а какъ довольно взойдетъ, то тотчасъ съ формою же поставить въ тортную сковородку и изпечь, такъ и будетъ хорошъ.

ПРА-

ПРАВИЛО 547.

Хлѣбное изъ пшена сорочинскаго.

Сварить по разсмотрѣнію пшена сорочинскаго въ прѣсномъ молокѣ, чтобы густо было, но не вовсе разопрѣло, а зерна еще цѣлы бы были, и дать ему остынуть, потомъ по пропорціи его и по размотрѣнію своему сдѣлать по правилу 3, тертаго коровьяго масла, положить въ него не много въ розовой водѣ размоченаго калача, такъ же мѣлко изтолченыхъ пшеничныхъ сухаря два, понемножку шафрану, сахару, корицы, нѣсколько выпущеныхъ и особо разбитыхъ яицъ, и все сіе вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, напослѣдокъ и варенаго пшена туда положить столько, чтобы нарочито густо было, и разгорячивъ на сковородѣ коровьяго масла, класть ложкою на подобіе аладей въ масло величиною какъ похочешь, изжаря подать на столъ горячими, посыпавъ тертымъ сахаромъ.

ПРАВИЛО 548.

Пшонный пирогъ инымъ образомъ.

Сварить напримѣръ съ фунтъ пшена сорочинскаго въ прѣсномъ молокѣ, какъ и выше объявлено, густо, но не очень мягко, потомъ также сдѣлать полфунта тертаго коровьяго масла по правилу 3, или растопить 3 четверти фунта того масла, отстоять его и очистить, потомъ мѣшать пока остынетъ и будетъ какъ кисель, по семъ 12 яичныхъ желтковъ однѣ за однимъ съ нимъ стирать, также корички, обтертой цитронной корки, и 3 или 4 горсти мѣлкотертыхъ булокъ и пшено тутъ же смѣсить, и яичные бѣлки збивъ въ густую пѣну, послѣ всего съ тѣмъ же смѣшать, потомъ сдѣлать дно или нижнюю лепешку съ закраинами изъ рыхлаго слоистаго тѣста въ тортной сковородкѣ, закраины фигурненькія сдѣлать, растворъ туда влить и сверху и снизу запечь. Или въ жестяномъ ободочкѣ по правилу 525 приготовленномъ изпечь, такъ будетъ очень хорошъ.

ПРАВИЛО 549.

Пирогъ съ смородиною.

Взять по фунту горькаго и сладкаго миндалю, очистить его и изтолочь мѣлко, съ двухъ цитроновъ

новъ корку обтереть, и вмѣстѣ въ горшокъ или большое каменное глубокое блюдо положить, 18 яичныхъ желтковъ одинъ за однимъ съ тѣмъ же смѣшать, а потомъ по разсмотрѣнію хорошую мѣрку вареной въ сахарѣ смородины, которую сперва не много подогрѣть должно, чтобы порозжизла, бѣлки яичные сбить въ густую пѣну, и съ смородиною туда же примѣшать, и такъ въ приготовленную форму вылить и изпечь. Должно смородину прежде яичныхъ бѣлковъ положить и отвѣдать, довольно ли сладокъ розтворъ будетъ; и буде кисловатъ, то примѣшать мѣлкотертаго сахару, чтобъ довольно сладокъ былъ, прежде нежели бѣлокъ туда положится. Дѣлается такой пирогъ и съ свѣжею смородиною, но ее сварить должно, чтобъ была въ самомъ густомъ сиропѣ, какъ и въ прокъ варится, да паки отъ сиропу отдѣлить и простудить. Кто не отважится такой пирогъ въ формѣ изпечь, тотъ сдѣлай дно или лепешку съ хорошими закраинами изъ крупичетаго тѣста и въ немъ розтворъ изпеки, то также будетъ хорошъ; и когда вышеобъявленная мѣра разтвору покажется кому велика, тотъ можетъ всего того по половинѣ или по третей долѣ взять.

ПРАВИЛО 550.

Булочной пирогъ.

Нарѣзать по разсмотрѣнію своему сколько употребить хочешь булокъ ломтиками и поджарить на ростѣ, и положить въ приготовленную форму, потомъ выпустить отъ 8 до 12 яицъ и разболтать, а отъ четырехъ изъ нихъ бѣлки выпустить особо, въ разболтанныя яица положить по не многу тертаго калача, разтопленаго коровьяго масла, сладкаго рому, (сливокъ молочныхъ) и изюму, и все сіе вмѣстѣ хорошенько побить, потомъ бѣлки сбивъ до густой пѣны, тудаже примѣшать и выливъ на поджареныя булочныя ломтики въ форму запечь. Можно же по правилу 27 и небольшія закраинки на блюдѣ сдѣлать, блюдо внутри хорошенько коровьимъ масломъ вымазать, поджареные ломтики въ него положить и разтворъ вылить, да въ тортной сковородкѣ посыпавъ

на дно оной не много соли, или песку, и поставя на то блюдо, запечь.

ПРАВИЛО 551.

Мучной пирогъ.

Сперва сдѣлать, по правилу 3, фунтъ тертаго коровьяго масла, а въ него послѣ выпустить 10 яицъ цѣлыхъ, т. е. бѣлки съ желтками, да 10 же однихъ желтковъ, одинъ за другимъ, а между тѣмъ все прилѣжно мѣшать, пока всѣ выпустятся; по томъ 2 ложки хорошаго свѣжаго iесту (дрозжей), горстей 5 или 6 крупичатой муки, полфунта коринки, полфунта толченаго сахару, по немножку толченаго тмину, тертаго мушкату, тертой же лимонной корки и стаканъ небольшой молока, туда же положа, все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, и въ приготовленную форму, или ободокъ, или же въ вымазанную масломъ и усыпанную тертымъ калачомъ тортную сковородку вылить и на теплое мѣсто поставить, чтобы растворъ взошелъ; а какъ взойдетъ, то изпечь.

ПРАВИЛО 552.

Пирогъ съ квиттами.

Квиттовъ должно, смотря, сколь великъ, или малъ пирогъ будетъ, противъ той пропорцiи и взять, а облупя ихъ въ немногой водѣ густо и мягко сварить, потомъ сквозь рѣшетчатую чашу, или рѣшето потереть, или можно квитты мягко и съ кожею уварить, а послѣ кожу слупить, тѣло квиттово отъ гнѣздъ, въ которыхъ зерна ихъ лежатъ, очистить, и такъ измять мѣлко; по семъ хорошую часть тертаго калача въ нихъ положить, чтобъ было гораздо густо, также сахару, корицы, а естьли похочется, то и коринки, и мѣлко нарѣзаннаго цукату, да маленько растопленаго коровьяго масла туда положа, все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, потомъ 8, или 10 яицъ сперва особо хорошенько разболтать, а послѣ туда же вмѣшать. Да и 6 яицъ выпустить особо желтки, и разболтавъ до густой пѣны, послѣ всего туда же примѣшать. Между тѣмъ сдѣлать дно, или лепешку изъ сдобнаго масленаго тѣста съ закраинами въ тортной сковородкѣ, и закраины хорошенько изкудрявить,

вить, растворъ туда влить, а сверьху толстенько тертымъ калачомъ посыпать, и тоненько нарѣзанными ломтиками коровьяго масла укласть, и такъ запечь. Изъ хорошихъ яблокъ, которыя не очень водяны, или сочны, такимъ же образомъ пирогъ дѣлается, и называется Французскимъ.

ПРАВИЛО 553.

Деликатной пирогъ съ говяжьимъ мозгомъ.

Взять 13 сухарей крупичатыхъ, истолченыхъ мѣлко, полфунта изрѣзанаго мѣлкими жеребейками говяжьяго мозгу изъ костей, а не изъ головы; а когда его достать не можно, то полфунта телячьяго почечнаго сала, положить ихъ въ одно мѣсто въ горшокъ, съ половиною изъ мушкатнаго орѣшка тертаго, немногимъ толченымъ инбиремъ и солью, и перемѣшать все то хорошенько, потомъ четверть фунта просѣянной крупичатой муки, ложку іесту, 10, особо разболтаныхъ яицъ, и полфунта коринки, что все съ чють теплымъ молокомъ смѣшать, но не жидко, а надобно, чтобы растворъ сей, или тѣсто густовато было; потомъ тортную сковородку холоднымъ коровьимъ масломъ вымазать, тѣсто въ нее положить, на теплое мѣсто поставить; а какъ начнетъ всходить, то сверьху и снизу жаромъ запечь, и горячій на столъ подать. Когда же говяжьяго мозгу и телячьяго сала не случится, или достать будетъ не можно, то можно вмѣсто оныхъ столько же тертаго коровьяго масла сдѣлать, такъ будетъ хорошо же.

ПРАВИЛО 554.

Цитронный тортъ.

Разболтать отъ 10 до 12 яицъ въ кострюлѣ, чтобъ были какъ жидкая яичница, пропустить сквозь цѣдилку, потомъ сдѣлать съ полфунта тертаго коровьяго масла, и выпустить въ него 6 яичныхъ желтковъ, одинъ за однимъ; съ 3 или 4 лимоновъ обтертую корку положить, также и сокъ изъ нихъ туда же выдавить, отъ 4 до 6 толченыхъ пшеничныхъ сухарей, или булки двѣ по правилу 4, въ молокѣ размоченыхъ и столько тертаго головнаго сахару, чтобы

бы довольно сладко было, а послѣ и процѣженыя яицы туда же положить, и хорошенько все вмѣстѣ вымѣшать и въ слоистомъ тѣстѣ тортомъ сдѣлать; но вмѣсто вырѣзной крышки можно ее изъ нарѣзаныхъ рѣзцомъ узенькихъ полосокъ, разными образы переплетая, или укладывая сдѣлать, закраины также хорошенько изпестрить и такъ запечь. Или можно же бѣлки, оставшіеся отъ шести желтковъ, въ густую пѣну сбивъ, послѣ всего туда же примѣшать, и такъ ни крышки, ни рѣшотки, уже никакой сверьху не надобно, а сдѣлать только дно съ закраинами изъ тѣста въ тортной сковородкѣ, закраинки хорошенько изпестрить, и растворъ туда влить; а кто похочетъ, тотъ можетъ цукерброшовыми (сахарными) лепешечками сверьху укласть, и такъ вольнымъ жаркомъ запечь, также будетъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 555.

Цитронный тортъ инымъ образомъ.

Взять отъ 8 до 10 хорошихъ свѣжихъ цитроновъ, облупить съ нихъ верьхнюю кожу толстенько, положить ее на нѣсколько часовъ въ свѣжую холодную воду, и раза два воду перемѣнить, потомъ въ водѣ же варить ее, пока станетъ мягка, тогда ее мѣлко изрубить, а послѣ въ иготи мѣлкожъ истолочь и сквозь рѣшетчатую чашку протереть, по семъ сокъ изъ лимоновъ выдавить, а зерна выбрать, положить въ него побольше сахару, и варить, пока густъ станетъ; потомъ протертую лимонную корку туда же положить, хорошенько вымѣшать, и поставить, чтобы простыло, напослѣдокъ сдѣлать изъ сего тортъ въ здобномъ масленомъ тѣстѣ, можно и сверьху полосочками рѣзцомъ рѣзанными укласть, или и вырѣзную крышку на него сдѣлать, такія обѣ крышки годятся, и хорошо будетъ.

ПРАВИЛО 556.

Макаронный тортъ.

Сдѣлать прямаго макароннаго тѣста; но какъ въ макаронахъ кладется на каждый фунтъ миндалю по фунту сахару, то въ сей тортъ на фунтъ миндалю брать только по полуфунту, или по крайней мѣ-

рѣ по три четверти фунта, а то очень будетъ сладко, а дѣлать такимъ образомъ: положить фунтъ мѣлко толченаго миндалю съ полунфунтомъ, или тремя четвертьми мѣлко тертаго сахару въ кострюлю, и потереть его немного на горячее уголье поставя, пока не станетъ къ краямъ кострюли приставать; но не очень передерживать, и не на большомъ жару; ибо будетъ онъ сухъ; потомъ снявъ съ огня простудить, по семъ выпустить изъ яицъ 6 бѣлковъ, и взбивъ до густой пѣны, мѣшать съ мѣлко нарѣзанымъ цукадомъ и тертою цитронною коркою, а послѣ влить въ миндаль и размѣшать же, потомъ сдѣлать изъ рыхлаго тѣста, или изъ слоистаго, поддонокъ съ закраинами въ тортной сковородѣ, закраины хорошенько изпестрить, и макаронымъ тѣстомъ поддонокъ намазать толщиною на полмизинца, а не толще; ибо будетъ онъ закаловатъ и липокъ, придавить его сверьху хорошенько, и разбивъ изъ одного яица бѣлокъ съ немногою розовою водою и сахаромъ, вымазать сверьху, и изподоволь изпечь; а когда похочется, то можно напослѣдокъ и выгласировать, и разноцвѣтнымъ сахаромъ усыпать, такъ будетъ прямо хорошъ.

ПРАВИЛО 557.

Миндальной тортъ въ тѣстѣ.

Взять столько миндалю, сколь великъ тортъ дѣлать похочется, изтолочь его мѣлко, а въ полы противъ того сахару, и по разсмотренію кусочикъ коровьяго масла, толченой корицы, померанцовой или, розовой воды: все сіе положа въ большую иготь, изтолочь, чтобы было какъ тѣсто; естьли и желтокъ другой яичныхъ туда же толконуть, то худобы не сдѣлаетъ, и сдѣлать изъ сего съ слоистымъ тѣстомъ тортъ и изподоволь запечь. Можно и такимъ же образомъ на поддонкѣ сдѣлать, какъ выше объявлено о макаронномъ тортѣ, а наконецъ и выгласировать же.

ПРАВИЛО 558.

Прунеллевый тортъ.

Прунелли сперва тоненькими полосочками изрѣзать, потомъ въ муравленной горшокъ, или такую же

латку съ немногою водою и ренскимъ виномъ, сахаромъ, толченою корицею и мѣлкорубленою лимонною коркою положить; а когда похочется, то и коринки и мѣлкорѣзанаго цукаду прибавить, и все сіе вмѣстѣ варить, чтобы густовато и къ сдѣланію торта способно было, а послѣ простудя съ слоистымъ тѣстомъ тортъ сдѣлать и изпечь.

ПРАВИЛО 559.
Сливный тортъ.

Сливы должно чистенько обтереть, потомъ столько на нихъ воды налить, чтобы она ихъ покрыла, и такъ варить до поспѣлости, а послѣ съ костей тѣло очистить въ блюдо; а что на костяхъ еще тѣла прильнувши останется, то чистенько обмыть тою жижею, или водою, въ которой сливы варились, и послѣ ее ихъ порозвести, чтобъ не густы были, по семъ сахару, толченой гвоздики, мѣлкорубленой цитронной корки, а кому похочется, то и вдоль нарѣзанаго миндалю и крошенаго цукаду туда же положить, хорошенько все вмѣстѣ вымѣшать, чтобъ было какъ хорошее тѣсто, и съ слоистымъ тѣстомъ сдѣлать тортъ.

ПРАВИЛО 560.
Яблочный тортъ.

Какъ яблоки сперва облупятся, на четверо каждое разрѣжутся, и гнѣзда, въ которыхъ зерна лежали, изъ нихъ вырѣжутся, то изрѣзать ихъ въ самые тоненькіе ломтики; и въ латкѣ съ небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла, сахаромъ, толченою корицею, мѣлкорубленою цитронною коркою; а когда похочется, то и съ нарѣзаннымъ мѣлко цукадомъ, немного на жарку попарить; а естьли яблоки не очень кислы и сочны, то можно въ нихъ немножко бѣлаго ренскаго вина прибавить; но чтобы они не очень жидки и не перепарены были; потомъ ихъ простудить и изъ хорошаго слоистаго тѣста тортъ съ ними сдѣлать, какъ выше объявлено, то будетъ очень хорошъ.

ПРАВИЛО 561.
Вишневый тортЪ.

Сперва выбрать изЪ вишенЪ косточки, и положить ихЪ вЪ кострюлю сЪ хорошею частію сахару и немного поварить, такЪ они изЪ себя сокЪ выдадутЪ, потомЪ вынуть ихЪ рѣшетчатою чумичкою вонЪ, а сокЪ ихЪ сЪ немногимЪ толченымЪ сухаремЪ, корицею и мѣлко рубленою цитронною коркою немного поварить, чтобы стало густовато, а послѣ и вишни опять туда же положить, и еще одинЪ разЪ взварить и поставить, чтобы остыли, а наконецЪ вЪ хорошемЪ тѣстѣ сдѣлавЪ обыкновеннымЪ тортомЪ запечь.

ПРАВИЛО 562.
Смородинный тортЪ.

Дѣлается такимЪ же образомЪ, какЪ и предписанный вишневый.

ПРАВИЛО 563.
ТортЪ сЪ крыжовникомЪ.

Очистя крыжовникЪ, вЪ горячей водѣ варить его только по тѣхЪ порЪ, какЪ онЪ цвѣтЪ свой потеряетЪ, и будетЪ бѣлЪ, и такЪ откинуть его, чтобы вода вся стекла, и онЪ обсякЪ; по семЪ положить его вЪ каменное блюдо со столькимЪ сахаромЪ, чтобы сладокЪ быть могЪ сЪ немногимЪ толченымЪ сухаремЪ, и толченою же корицею, мѣлко рубленою лимонною коркою и небольшимЪ кусочкомЪ коровьяго масла; сіе все смѣшать вмѣстѣ. сдѣлать со здобнымЪ масленымЪ тѣстомЪ тортЪ.

ПРАВИЛО 564.
Квиттовый тортЪ.

Квитты можно такимЪ же образомЪ, какЪ и яблоки на тортЪ приготовить, но надлежитЪ ихЪ сперва мягко уварить; ибо они суть твердое растѣніе, или потереть ихЪ вареные сквозь цѣдилку густо, а послѣ сахару, цитрону и пряннаго зѣлья вЪ нихЪ положа, сдѣлать тортЪ. ИзЪ протертыхЪ вареныхЪ яблокЪ можно такимЪ же образомЪ тортЪ сдѣлать.

ПРАВИЛО 565.

Земляничный и малиновый тортъ.

Землянику и малину чисто перебрать, вымыть въ холодной водѣ и выбрать на сито, чтобы вода съ нихъ стекла, послѣ только съ немногимъ сахаромъ, толченою корицею и мѣлко рубленою цитронною коркою смѣшать. Можно же малое число и толченыхъ сухарей въ нихъ примѣшать, а особливо въ малину, понеже она сочнѣе земляники, и такъ сдѣлать изъ слоистаго тѣста съ ними тортъ и изпечь. Примѣчаніе. По сему правилу разумѣть должно, что не вмѣстѣ обѣ тѣ ягоды въ одинъ тортъ класть, но изъ каждой особо такимъ правиломъ дѣлать.

ПРАВИЛО 566.

Торты изъ свѣжихъ персиковъ, априкосовъ и квиттовъ.

Когда съ которымъ ни есть изъ сихъ плодовъ похочется тортъ сдѣлать, то сперва должно слупить съ нихъ кожу, потомъ разрѣзавъ на двое кости выбрать, а послѣ сдѣлать нижнюю лепешку изъ слоистаго тѣста въ тортной сковородкѣ, положить на нее порядочно вычищеные плоды, чтобы круглыя стороны были вверьхъ, а разрѣзомъ внизъ, и тертымъ сахаромъ, толченою корицею и мѣлко рубленою цитронною коркою сверьху посыпать, вырѣзною изъ тѣста крышкою, или нарѣзаными полосками прикрыть, края хорошенько изпестрить и такъ изпечь.

ПРАВИЛО 567.

Тортъ, называемый крокандо.

Взять на примѣръ съ полфунта крупичатой муки, а въ полы противъ того тертаго сахару, смѣшать ихъ на пирожной доскѣ вмѣстѣ, влить въ нихъ немножко растопленаго коровьяго масла, и съ однимъ, или двумя разбитыми яицами замѣсить тѣстомъ, и гораздо подолѣе мѣсить и тереть, а послѣ дать тѣсту нѣсколько часовъ такъ полежать, чтобы муку разтвореными вещами гораздо прохватило, потомъ еще хорошенько потереть и поработать, чтобы гораздо крутое тѣсто было, по семъ взять два одинакихъ блюда, и вымазать у нихъ всѣ нижнія части не-

немногимъ свѣжимъ свинымъ саломъ, или топленымъ коровьимъ масломъ, изъ сахарнаго тѣста разсучить самую тоненькую лепешечку, и положить ее на дно одного блюда, и съ краями блюдными вровень обрѣзать, потомъ на краяхъ тѣста вырѣзать зубчики, и въ печи, которая бы не очень горяча, но почти уже устыла, запечь, должно блюдо такъ верьхъ дномъ на желѣзной листъ подложа бумаги поставить, или положить листъ бумаги въ тортную сковородку, а на нее блюдо, и накрывъ запечь, большаго жару не можетъ сіе терпѣть; а какъ тѣсто затвердѣетъ и хорошо зарумянится, или пожелтѣетъ, то вынуть блюдо вонъ и снять съ него поскоряе запеченое тѣсто; но смотрѣть, чтобъ не изломать. Съ другимъ блюдомъ поступить такимъ же образомъ, только тѣсто на немъ хорошенько разправится, узорцами вырѣзать такъ хорошо, какъ можно, и сіе будетъ употреблено на крышку; а какъ готово и другое блюдо запечено будетъ, то положить дно на плоское блюдо, и за часъ до стола положить на него варенье въ сахарѣ, какое случится, или что достать можно, а потомъ вырѣзною крышкою накрыть и толченымъ сахаромъ посыпать, такъ и будетъ хорошо. Можно же изъ сего сахарнаго тѣста насуча самыхъ тоненькихъ лепешечекъ запекать въ мѣлкихъ формахъ, и намазывая вареніями крокандъ ими обкладывать, или и особливо на блюдахъ подавать. Также можно изрядныя пирамиды изъ него дѣлать, на примѣръ: сперва сдѣлать противъ вышеобъявленнаго дно, или нижнюю лепешку, потомъ вырѣзать бумагу внизъ широко, а вверьхъ востро, по той величинѣ и высотѣ, какъ пирамиду похочется сдѣлать; потомъ желѣзный листъ, или жесть вычистить и также намазать и тонко разсучено и по образцу бумаги вырѣзаннаго тѣста на него положить столько штукъ, сколько пирамидъ похочется сдѣлать; оныя штуки также узорцами должно вырѣзать, и такъ въ вольной печи изпечь, или засушить; а какъ подавать на столъ, то положить на дно варенья и по четыре штуки поставить на него пирамидами крестообразно, а вверьху чѣмъ ни есть при-

приличнымъ поукрѣпить, чтобъ не развалилась, такъ будутъ весьма хорошій видъ имѣть.

ПРАВИЛО 568.

Спинатный тортъ.

Приготовить спинату хорошенько, какъ по правилу 89 готовится, положить въ него по немногу сахару и коринки, простудить и въ слоистомъ тѣстѣ сдѣлать тортомъ, сверьху укласть тѣстяными полосками и запечь. Можно же изъ рыхлаго тѣста дно, или нижнюю лепешку сдѣлать съ закраинами въ тортной сковородкѣ, закраины хорошенько изкудрявить, спинатъ туда положить, и мѣлкотертымъ калачомъ съ парою густо свареныхъ и мѣлко же изрубленыхъ яицъ, немногимъ изтертымъ Голландскимъ сыромъ и сахаромъ смѣшавъ все вмѣстѣ, сверьху потолще усыпать и запечь, чтобы отъ насыпанаго сверьху толстенькую корочку получить, то и будетъ хорошъ.

ПРАВИЛО 569.

Щапелепый тортъ.

Сей тортъ дѣлается во всемъ подобно спинатному, только что больше сахару въ него кладется.

ПРАВИЛО 570.

Яичный тортъ.

Взять 12 яицъ, и выпустя въ судно, разбить съ солью, потомъ положить немного тертаго калача, но гораздо немного, также маленько сладкаго рому и мушкатнаго цвѣту, и все вмѣстѣ гораздо сбить, по семъ растопить хорошій кусочикъ коровьяго масла, сболтаныя яица въ него влить, и надъ огнемъ мѣшать, чтобы сгустились; а какъ оная яишница съ огня снимется, то разбить еще 3 яйца съ двумя ложками рому, и смѣшавъ съ тертымъ сахаромъ и тертою же лимонною коркою, влить въ яишницу, и вымѣшавъ дать остынуть; потомъ сдѣлать немного рыхлаго тѣста изъ крупичатой муки, трехъ яицъ и нѣсколькаго свѣжаго парнаго коровьяго масла, и смѣшавъ сіе все вмѣстѣ, попрыскать немного водою и гораздо помѣсить, сіе тѣсто не очень же мягко должно быть, нѣсколько изъ него разсучить лепешкою, вели-

чиною въ большую тарелку, и изъ того же тѣста сдѣлать у ней закраины повыше, но лепешку должно сперва положить на листъ бумаги; а какъ будетъ все готово, то положить поддонокъ въ тортную сковородку, яишницу вылить въ него, и сверху тертымъ калачомъ немного потрусить, да тоненькими ломтиками нарѣзанаго коровьяго масла укласть, и такъ запечь.

ПРАВИЛО 571.

Небольшой яичной тортецъ инымъ образомъ.

Взять 7, или 8 яицъ, бѣлки съ желтками, разболтать ихъ съ немногою солью, потомъ по разсмотренію нѣсколько тертой булки, сладкаго рому; а когда похочется, то и коринки туда же положа, все вмѣстѣ побить; по семъ кусочикъ коровьяго масла, въ небольшую тортную сковородку положа, растопить, и снявъ съ огня, по тѣхъ поръ сковородку ворочать, пока въ ней масло остынетъ и къ краямъ прильнетъ, или на нихъ остановясь застынетъ, которое потомъ и посыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и разболтанную яишницу туда же вылить, сверьху и снизу жаромъ запечь, чтобы отъ сковородки отсталъ, и такъ горячей на столъ подать.

ПРАВИЛО 572.

Тортъ съ говяжьимъ мозгомъ.

Взять, буде большихъ, то 4, а маленькихъ 6, крупичатыхъ сухарей, истолочь ихъ мѣлко и положить въ судно, съ немногимъ растопленымъ коровьимъ масломъ, шестью, или осмью яичными желтками, съ ложкою другою рому и сахаромъ; сіе все гораздо вымѣшать, потомъ по разсмотренію хорошую часть свѣжаго говяжьяго мозгу въ мѣлкіе жеребейки нарѣзавъ, туда же положить, яичныя бѣлки сбивъ въ густую пѣну, напослѣдокъ туда же вылить и смѣшать, потомъ поддонокъ изъ крупичатаго хорошаго тѣста сдѣлать въ тортной сковородкѣ, закраины испестрить, растворъ въ нихъ влить и сверьху и снизу жаромъ запекать, но чтобы жаръ сверьху не очень великъ былъ, ибо съ бѣлкомъ яичнымъ верьхъ у пирога тотъ часъ почернѣетъ; а какъ поспѣетъ тортъ, то подать его горячей на столъ.

ПРА-

ПРАВИЛО 573.

Тортъ съ говяжьимъ мозгомъ инымъ образомъ.

Взять нѣсколько растопленаго коровьяго масла и 4 яичныхъ желтка, сбить ихъ гораздо съ стаканомъ прѣснаго молока, потомъ поставя на жаръ мѣшать; а какъ согрѣется, то 2 хорошихъ горсти въ мѣлкіе жеребейки нарѣзанаго говяжьяго мозгу туда положить, и нѣсколько времени поварить, пока отъ мозгу гораздо желтовато станетъ, но непрестанно мѣшать, потомъ толченой корицы, долгонько нарѣзанаго миндалю горсти двѣ, коринки, или изюму туда же положить, и съ тѣмъ еще разъ взварить, а послѣ снявъ съ огня простудить, потомъ сдѣлать съ оною начинкою изъ здобнаго маслянаго тѣста тортъ, съ рѣшетчатою крышкою изпекши горячей на столъ подать.

ПРАВИЛО 574.

Тортъ съ говяжьимъ мозгомъ еще инымъ образомъ.

Взять 2, или 3 горсти хорошихъ говяжьяго мозгу, изрубить его мѣленько, растопить и процѣдить сквозь шерстяное полотенцо, или ситцо, потомъ 3 или 4 сырыхъ яичныхъ желтка, сухаря два толченыхъ, тертой вареной въ сахарѣ лимонной корки, соли, корицы и сахару туда же положа, гораздо мѣшать; а послѣ съ хорошимъ рыхлымъ тѣстомъ тортъ съ онымъ сдѣлать, и благовонною какою ни есть водою съ лимоннымъ сокомъ и сахаромъ приправивъ подать.

ПРАВИЛО 575.

Маркроттъ съ мукою изъ пшена сорочинскаго.

Обрѣзать у двухъ булокъ зажаристую корку тоненько, налить на нихъ немного молока и варить, чтобы разварились, потомъ разболтать 2, или 3 ложки муки, пшена сорочинскаго съ молокомъ, и примѣшать туда же, также сахару, тертой лимонной корки, немножко померанцовой или розовой воды, положа все вмѣстѣ, подварить, непрестанно мѣшая, потомъ изюму и мѣлко рѣзанаго цукаду положа простудить, послѣ того по разсмотренію нѣсколько говяжьяго изъ костей крупненько изрубя, да 6, или 8 яицъ разболтавъ особо, туда же, пока еще тепло, вмѣшать;

шать; наконецъ сдѣлать поддонокъ изъ хорошаго тѣста, или въ жестяномъ ободкѣ, который по правилу 525 приготовленъ быть долженъ, запечь; то будетъ очень хорошъ.

ПРАВИЛО 576.
Сальный тортъ.

Взять фунтъ спеку свинаго сала, изрубить его мѣлко, немного на жару въ кострюлѣ помѣшать, чтобы растаяло, и прожать сквозь шерстяное полотенцо, потомъ 4, или 5 артишоковыхъ стебля мягко сваря, изрубить и мѣлко истолочь, 3, или 4 сырыхъ яичныхъ желтковъ, 4 толченыхъ сухаря, соли, немного перцу, толченыхъ корицы и сахару все вмѣстѣ туда положа, на жару помѣшать, а снявъ съ жару поставить, чтобы остыло, по семъ сдѣлать мягкаго толченаго тѣста, такимъ образомъ: сдѣлать въ кострюлѣ, на примѣръ, съ полфунта тертаго коровьяго масла съ тремя, или четырьмя яичными желтками, и съ нѣсколькими ложками сладкаго рому, сіе все вмѣстѣ гораздо вымѣшать, но не на огнѣ; потомъ столько туда крупичатой муки втолочь или втереть, чтобы послѣ тѣсто оное на пирожной доскѣ еще руками гораздо помѣсить можно было, а потомъ тортъ изъ него сдѣлать, хорошенько выпечь и выгласировать или навести на него лоскъ сахаромъ съ померанцовою водою.

ПРАВИЛО 577.
Тортъ съ фисташками.

Взять четверть фунта мѣлко толченыхъ фисташковыхъ ядеръ, полфунта вареной въ сахарѣ и мѣлко нарѣзаной цитронной корки, или вмѣсто ее толикожъ число мѣлкожъ нарѣзанаго цукаду, смѣшать ихъ по разсмотренію съ нѣсколькимъ густымъ сладкимъ ромомъ, и немногими растопленными коровьимъ масломъ, или спекомъ, толченою корицею, сахаромъ и аброю, сіе все вмѣстѣ на вольномъ жарку помѣшать, чтобъ немного густовато стало, потомъ простудить, а впрочемъ съ хорошимъ мягкимъ и рыхлымъ тѣстомъ, какъ выше сего объявлено, тортъ сдѣлать, хорошенько выпечь, сахаромъ съ померанцовою водою вы-

вымазать, и гранатовыми зернами, или разноцвѣтнымъ сахаромъ усыпавъ подать.

ПРАВИЛО 578.

Тортъ декраимъ, или ромовый тортъ.

Взять четверть фунта самаго мѣлкаго какъ мука толченаго миндалю, развесть его немногимъ прѣснымъ молокомъ и прожать сквозь шерстяное полотенцо, чтобы прожатое густовато было; а что не прожмется, то опять толочь, пока все прожмется, и выварить до половины, непрестанно мѣшая, напослѣдокъ 4 яичныхъ желтка съ немногимъ ромомъ разболтавши, туда же вмѣшать, а естьли густо, то съ четверть фунта сахару прибавить, потомъ блюдо вымазать коровьимъ масломъ и вылить на него, чтобъ остыло, которое и можно будетъ тортомъ сдѣлать такимъ образомъ: сперва помазать дно тѣста внутри густымъ сладкимъ ромомъ и посыпать потому тертою цитронною коркою, потомъ покласть готовую начинку изрѣзавши штуками, или и цѣлымъ блюдомъ положить, по семъ паки густымъ ромомъ сверьху помазать и тертою цитронною коркою посыпать чистенько, полосочками тѣста укласть, закраинки хорошенько изкудрявить, и такъ изпечь.

ПРАВИЛО 579.

Тортъ съ однимъ ромомъ.

Взять по разсмотренію нѣсколько прѣснаго молока, выварить изъ него третію часть, пока начнетъ густо становиться, потомъ 6 яичныхъ желтковъ съ немногимъ молокомъ разболтать, и съ небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла и немногою солью съ тѣмъ же смѣшать, и варить непрестанно мѣшая по тѣхъ поръ, какъ густо станетъ, напослѣдокъ сахару прибавить, а впрочемъ поступить какъ прежде объявлено.

ПРАВИЛО 580.

Дынный тортъ.

У дыни верьхнюю твердую кожу обрѣзать, также и изъ нутри самое мягкое тѣло вырѣзать, потомъ изрѣзать ее кусочками какими похочется, и нѣсколько часовъ посыпавъ толченымъ сахаромъ съ корицею, на-

напаивать и такъ дать лежать; по семъ сдѣлать съ нею по надлежащему тортъ и изпекши подать, приправя сахаромъ съ померанцовою водою.

ПРАВИЛО 581.

Дынный тортъ инымъ образомъ.

Дыню очистить и въ куски изрѣзать такимъ же образомъ, какъ предписано: сварить мягко въ бѣломъ виноградномъ винѣ, а потомъ съ двумя толчеными сухарями, сахаромъ и корицею смѣшать и простудить, а наконецъ сдѣлать съ нее подлежащему тортъ, изпечь и сахаромъ съ померанцовою водою выгласировать.

ПРАВИЛО 582.

Тортъ съ кисло-сладкими вещами.

Налить на четверть фунта сахару стаканъ недозрѣлаго винограднаго соку, и поставя на огонь, варить мѣшая, пока половина выварится, потомъ 6 яичныхъ желтковъ съ однимъ, или полуторымъ фунтомъ рому разболтать и съ немногимъ коровьимъ масломъ, померанцовою водою, цитронною коркою, корицею, и буде еще сахару потребно, все вмѣстѣ на жару мѣшать, пока густо станетъ, потомъ простудить, и съ слоистымъ тѣстомъ по надлежащему тортъ сдѣлать.

ПРАВИЛО 583.

Тортъ съ артишоками.

Артишоковые стебельки сперва должно по правилу 52 изготовить, а послѣ мягко сваря изрубить мѣлко, и съ двумя, или тремя сухарями на мѣлко истолочь, потомъ съ нѣсколькими ложками сладкаго рому, сахаромъ, корицею, немногою солью, тертою вареною въ сахарѣ цитронною коркою на огнѣ помѣшать, чтобы къ дѣланію торта густоватою начинкою было, а простудя въ слоистомъ тѣстѣ по надлежащему тортъ сдѣлать; а по изпеченіи сахаромъ съ померанцовою водою лоскъ навесть.

ПРАВИЛО 584.

Тортъ съ сморчками, или шампіонами.

Естьли изъ оныхъ, съ которыми тортъ похочется сдѣлать, то должно, когда они размочены и очищены бу-

будутъ, мѣлко изрубить и съ нѣсколькимъ сладкимъ ромомъ, толчеными сухарями, сахаромъ, тертою вареною въ сахарѣ цитронною коркою и небольшимъ кусочкомъ коровьяго масла на жару немного помѣшать, чтобъ было густо, а простудя сдѣлать съ ними тортъ.

ПРАВИЛО 585.

Тортъ съ земляными яблоками.

Земляныя яблоки надлежитъ чисто вымыть и мягко сварить, потомъ кожу верьхнюю слупить и измять мѣлко, и съ кускомъ коровьяго масла, сладкимъ ромомъ, сахаромъ, цитрономъ и пряными кореньями стереть, по семъ простудить и сдѣлать съ ними тортъ.

ПРАВИЛО 586.

Тортъ съ красною рѣпою.

Сперва рѣпу мягко сварить, потомъ очистить, мѣлко изрѣзать, а послѣ и намѣлко истолочь, по семъ съ сахаромъ, корицею, солью, тертою вареною въ сахарѣ лимонною коркою стереть, и сдѣлать съ нею тортъ; а естьли похочется, то по изпеченіи сахаромъ съ померанцовою водою лоскъ навесть.

ПРАВИЛО 587.

Тортъ съ моркопью.

Взять по разсмотренію хорошую часть очищенной моркови, сварить ее съ водою въ полы, потомъ выбрать вонъ, чтобы остыла и обсякла, по семъ изтереть ее на теркѣ, послѣ сдѣлать съ четверть, или съ полфунта тертаго масла по правилу 3, и смѣшать туда же отъ десяти до двенатцати яичныхъ желтковъ одинъ за другимъ, также 2, или 3 булки по правилу 4 размоченыхъ вмѣстѣ стереть, да по разсмотренію нѣсколько тертаго сахару, корицы и лимонной корки, также и тертой моркови столько, сколько по усмотренію густоты раствора потребно будетъ, туда же положить, и все то вмѣстѣ еще помѣшать, а бѣлки яичные, сбивъ въ густую пѣну, послѣ всего туда же потихоньку вмѣшать, и такъ можно поддонокъ, или нижнюю лепешку въ тортмой сковородкѣ изъ слоистаго, или мягкаго тѣста сдѣлать,

лать, закраины хорошенько убрать и съ показанною начинкою изпечь, или можно же въ приготовленномъ по правилу 525 жестяномъ ободкѣ сдѣлать. Оба оные образцы хороши.

ПРАВИЛО 588.

Тортъ масленый съ намазкою сахарною съ померанцовымъ цвѣтомъ.

Обрѣзать съ двухъ лимоновъ верьхнюю желтую корку тоненько, положить ее въ большую игошь и съ корицею мѣлко изтолочь, потомъ 2, или 3 хорошихъ сухаря, нарочитой кусокъ свѣжаго чисто вымытаго коровьяго масла, 4 сырыхъ яичныхъ желтковъ, сахару и лимоннаго соку туда же положа, все вмѣстѣ толочь, чтобъ было какъ тѣсто, а послѣ съ оною начинкою изъ слоистаго тѣста сдѣлать тортъ и изпечь, потомъ хорошую часть мѣлко толченаго сахару немногимъ лимоннымъ сокомъ, или померанцовою водою помоча гораздо мѣшать, чтобы сталъ какъ густой сыропъ, по семъ вмѣшать въ него померанцовыхъ цвѣтковъ и тортъ тѣмъ намазать, да подъ тортною крышкою вольнымъ жаркомъ высушить: то и будетъ готовъ и хорошъ. Также можно и такимъ образомъ сдѣлать: взять хорошій кусокъ мытаго коровьяго масла, сахару, померанцовыхъ цвѣтковъ, 2 толченыхъ сухаря, 2 сырыхъ яичныхъ желтка, и нѣсколько лимоннаго соку, сіе все вмѣстѣ немного помѣшать на довольномъ жарку, потомъ простудя сдѣлать съ сею начинкою изъ слоистаго или крутаго здобнаго тѣста тортъ и изпекши такимъ же образомъ сверьху намазать.

ПРАВИЛО 589.

Яблочный тортъ, или кремъ.

Когда яблоки облупятся, то разрѣзать ихъ каждое на четверо, или больше, и выбрать изъ нихъ гнѣзда, въ которыхъ зерна живутъ, потомъ налить на нихъ бѣлаго винограднаго вина, и варить гораздо, чтобы стали густы, а послѣ съ сахаромъ и померанцовыми цвѣтами довольно толочь и сквозь волосяное полотно, или ситку прожать, напослѣдокъ изъ слоистаго, или крутаго здобнаго тѣста сдѣлать съ тѣмъ тортъ

торть и выгласировать. Или изрѣзать яблоки мѣлко, и съ бѣлымъ виноградным виномъ, вареною въ сахарѣ цитронною коркою, корицею и сахаромъ на жару попарить, и сдѣлать съ тѣмъ торть изъ слоистаго тѣста, а по изпеченіи сахаромъ съ померанцовою водою выгласировать.

ПРАВИЛО 590.

Тортъ съ щавелевымъ сокомъ.

Взять хорошую часть щавеля, очистить его, и хорошенько вымыть, потомъ изрубить его, а по изрубленіи истолочь мѣлко и сокъ выжать, послѣ сего съ сахаромъ, толченою корицею, съ тремя или четырьмя толчеными сухарями, кускомъ коровьяго масла, съ тремя или четырьмя сырыми яичными желтками, тертое въ сахарѣ вареною цитронною коркою, и естьли случатся, то и съ померанцовыми цвѣтками на жарѣ поставя мѣшать, пока станетъ какъ густой ромъ, или смѣтана, а простудя сдѣлать со онымъ изъ слоистаго или крутаго тѣста тортъ, и посыпавъ толченымъ сахаромъ подать.

ПРАВИЛО 591.

Спинатный тортъ въ крутомъ тѣстѣ.

Взять столько спинату, сколько на употребленіе потребно, обобрать его, чисто выполоскать и воду всю изъ него выжать, потомъ съ бѣлымъ виноградным виномъ мягко и густо уварить, а послѣ съ сахаромъ, корицею, вареною въ сахарѣ лимонною коркою, солью, съ двумя толчеными сухарями и коровьимъ масломъ уштофовать, и простудить, а наконецъ сдѣлать съ сею начинкою тортъ изъ крутаго тѣста, такого: положить въ сковородку нѣсколько коровьяго масла съ немногою водою и поставя на огонь дать имъ покипѣть и на томъ замѣсить крупичатой муки, но неочень же круто, чтобы было его мѣсить и разсучивать; изъ сего то тѣста сдѣлать нижнюю лепешку такой величины, какой тортъ имѣть похочется, но чтобы тѣсто тонко разсучено было, поставить на ней небольшія закраинки, каковы ставятся около блюдъ, украсить и изпестрить хорошенько, и такъ влить туда спинатъ, тоненькою лепешкою

сверьху прикрыть и запечь; а какъ подать на столъ, то крышку взрѣзать, и подать изъ свѣжаго лимону соку туда, такъ и готовъ. Густое мягкое тѣсто на сіе годится же.

ПРАВИЛО 592.

Яичный тортъ.

Взять нѣсколько свѣжихъ или въ сахарѣ изготовленныхъ померанцовыхъ цвѣтковъ, кусокъ сахару и по разсмотрѣнію кусокъ же свѣжаго пахтанаго чисто вымытаго нетопленаго коровьяго масла, да столько желтковъ яичныхъ, сколь великъ тортъ сдѣлать похочется, положа все вмѣстѣ мѣшать, поставя на жаръ, чтобъ было какъ густой ромъ, а послѣ простудить, и сдѣлать съ тѣмъ тортъ изъ слоистаго, или мягкаго или же и изъ крѣпкаго здобнаго тѣста съ низенькими закраинами и изпечь, потомъ цитрону на него потереть, или по произволенію и выгласировать. Бѣлки яичные можно съ немногимъ мѣлко толченымъ сахаромъ сбить до густой пѣны, и маленькими кучками въ тортную сковородку покласть, вольнымъ жаркомъ запечь, и тортъ ими убрать: будутъ очень хорошій видъ имѣть.

ПРАВИЛО 593.

Тортъ съ приготопленною въ сахарѣ цитронною коркою.

Взять такой корки сколько похочется, изтолочь съ парою сухарей, корицею и съ половиною стакана какого нибудь варенаго сыропу, чтобъ было какъ тѣсто, и послѣ изъ слоистаго тѣста сдѣлать съ сею начинкою тортъ или изъ рыхлаго и крутаго здобнаго тѣста, какъ похочется, а кто имѣетъ померанцовой цвѣтъ, то имъ и приправить.

ПРАВИЛО 594.

Тортъ съ красноватымъ виноградным вином.

Взять нѣсколько красноватаго виноградного вина, смородиннаго соку, 2 или 3 толченыхъ сухаря, отъ 4 до 6 яичныхъ желтковъ, тертой вареной въ сахарѣ цитронной корки, корицы, сахару и кусочикъ коровьяго масла, все сіе на огнѣ утереть, чтобъ было какъ

смѣ-

смѣшана, а простудя, въ дѣланіи торта поступить противъ предписанныхъ.

ПРАВИЛО 595.

Тортъ съ померанцами.

Взять сколько потребно померанцовъ по разсужденію величины торта, кожу съ нихъ слупить долой, а нутръ кружечками или просто кусочками изрѣзать, сѣмена выбрать и съ сахаромъ, корицею, толченымъ сухаремъ и мѣлкорѣзаными фисташками смѣшать, и сдѣлать тортъ, какъ прежде объявлено и какимъ образомъ похочется.

ПРАВИЛО 596.

Тортъ съ зелеными цитронами.

Сей тортъ дѣлается подобно предписанному, только вмѣсто фисташекъ надлежитъ вареной въ сахарѣ цитронной корки положить.

ПРАВИЛО 597.

Тортъ съ мѣлкорѣзаными фисташками.

Взять по разсмотрѣнію нѣсколько сладкаго густаго рому, сахару, корицы, нѣсколько толченыхъ сухарей, 2 или 3 яичныхъ желтка и хорошую долю мѣлкорѣзаныхъ фисташекъ, вымѣшать все вмѣстѣ хорошенько на жару, чтобъ было какъ густой мармеладъ или ромъ, и простудить; потомъ сдѣлать миндальнаго тѣста такимъ образомъ: взять полфунта мѣлко тертаго сахару, фунтъ крупичатой муки, замѣсить ихъ на пирожной доскѣ съ яицами, чтобъ было тѣсто, изъ котораго съ показанною начинкою и тортъ сдѣлать, а изпекши и выгласировать, а кто имѣетъ померанцовые цвѣтки, то и ими приправить.

ПРАВИЛО 598.

Тортъ съ миндальнымъ ромомъ.

Изтолочь миндалю фунтъ, такъ мѣлко какъ мука, а розведя его прѣснымъ молокомъ пропустить сквозь ситку, а что не пройдетъ, то опять толочь, пока весь пройдетъ, а и пропущенное должно густо быть, потомъ съ сахаромъ и корицею поварить, непрестанно мѣшая, пока густымъ ромомъ станетъ, а простудя, сдѣлать тортъ какъ выше объявлено съ

миндальнымъ тѣстомъ, помазать его смородиннымъ сокомъ и запечь.

ПРАВИЛО 599.

Французскій тортъ.

Взять на примѣръ кварту сладкаго рому, нѣсколько разбитыхъ яичныхъ желтковъ, сухаря два толченыхъ, сахару, корицы изготовленой въ сахарѣ, цитронной корки, четверть фунта толченыхъ фисташекъ, сіе все на жару мѣшать по тѣхъ поръ, какъ станетъ густо подобно мармеладу или густому яблочнику, а послѣ простудить, потомъ можно изъ миндальнаго тѣста поддонокъ сдѣлать съ низенькими закраинками на листу бумаги, на подобіе сердца, или круглый, или же инымъ какимъ образомъ, кому какъ похочется, начинку положа туда, тоненькими ломтиками нарѣзаннаго коровьяго масла сверху укласть и изпечь. Можно поддонокъ и изъ слоистаго или рыхлаго тѣста въ тортной сковородкѣ сдѣлать, да въ ней тортъ и изпечь.

ПРАВИЛО 600.

Тортъ адмирабль, удивительный или знатный.

Для него должно серебреное или жестяное блюдо имѣть, потомъ взять облатныхъ (*) лепешечки двѣ и немного попрыскать водою, чтобъ отволгли и гнулись, положить ихъ на дно блюда такъ, чтобы края блюда на палецъ мѣста не закрыты были, по семъ отрѣзать 4 полоски хорошаго здобнаго тѣста шириною и толщиною по пальцу, положить ихъ въ блюдо на перекрестъ звѣздою чтобъ было, 8 угловъ, и въ каждый уголокъ положить разнаго въ сахарѣ варенья, потомъ изъ 6 яицъ, выпустя бѣлки, сбить до густой пѣны и изъ него у сдѣланнаго торта чистенькія закраинки сдѣлать по краямъ блюда, мѣлкотертымъ сахаромъ посыпать, и такъ запечь. Или можно еще и такъ сдѣлать: изъ слоистаго тѣста поддонокъ сдѣлать

(*) Облаты есть хлѣбенное, самыя тоненькія лепешечки, которыя пекутся изъ тѣста, дѣланнаго изъ крупичатой муки, молока, яицъ и съ пряными кореньями смѣшаннаго. Пекутся же въ особливо сдѣланныхъ на сіе облатныхъ желѣзахъ на вольномъ жару. О дѣланіи ихъ писано въ правилѣ 629.

лать въ тортной сковородкѣ, или на листу бумаги, и на поддонокъ тоненько намазать одного сорту варенья, покрыть его облатками, а ихъ намазать другимъ сортомъ варенья, и опять облатками прикрыть, и такъ далѣе дѣлать столько слоевъ и такъ высоко, сколько похочется, а на самый верьхъ вырѣзную крышечку изъ тѣста наложить и такъ запечь.

ПРАВИЛО 601.

Французскій тортъ съ бѣлою намазкою.

Сперьва замѣсить хорошую часть самаго лучшаго рыхлаго или слоистаго тѣста, потомъ сдѣлать изъ него 10 или 12 тонко разсученыхъ круглыхъ лепешекъ, такой величины, какому торту быть должно; оныя лепешки покласть на желѣзной листъ и изпечь въ печи или одну за одной въ тортной сковородкѣ и простудить, потомъ положить одну лепешку на плоское блюдо, или на тарелку и намазать ее тоненько какимъ ниесть съ сахаромъ вареньемъ, а на него другую лепешку наложить, и дномъ другаго такого же плоскаго блюда притиснуть; по семъ паки инаго сорту вареньемъ верьхнюю лепешку тоненько же намазать, и третью лепешку наложить и такъ далѣе, пока всѣ лепешки укладутся и довольно будетъ, послѣ того края всѣ ровненько и гладко обрѣзать и сдѣланнымъ по правилу 524 бѣлымъ самымъ густымъ и крѣпкимъ гласуромъ верьхъ и края чисто и гладко намазать нарѣзанымъ цукадомъ и разноцвѣтнымъ сахаромъ украсить, и такъ наконецъ только въ теплѣ или протизъ огня засушить, такъ и будетъ готовъ и хорошей видъ имѣть.

ПРАВИЛО 602.

Тортъ съ тертыми квиттами.

Взять по разсужденію своему нѣсколько квиттовъ, облупить ихъ и на 4 части разрѣзавъ вынуть гнѣзда, въ которыхъ сѣмена лежатъ, серыми тѣло изтереть и съ двумя хорошими горстьми толченаго миндалю, отъ двухъ цитроновъ съ выдавленымъ сокомъ и обтертою коркою, толчеными корицею и сахаромъ, чтобъ довольно сладко было смѣшать, и все вмѣстѣ

 довољ-

довольно мѣшая, напослѣдокъ сдѣлать съ ними изъ хорошаго слоистаго тѣста по надлежащему торть.

ПРАВИЛО 603.

Миндальный тортъ съ горькимъ миндалемъ.

Взять на 5 четвертей фунта горькаго, 3 четверти фунта тертаго сахару и нѣсколько тертой цитронной корки, и сіе все съ осмнатцатью выпущенными сырыми яицами по правилу 522 изготовить и въ формѣ изпечь. Но и миндаль по правилу 557 съ нѣсколькими яичными желтками, кускомъ коровьяго масла и подлежащимъ числомъ сахару изтолочь и въ тѣстѣ запечь.

ПРАВИЛО 604.

Ишпанскій миндальный тортъ.

Сдѣлать сперьва хорошаго здобнаго съ коровьимъ масломъ и нѣсколькими яичными желтками крупичатаго тѣста, чтобы мягко и хорошо было, и сдѣлать изъ него въ тортной сковородкѣ поддонокъ, потомъ взять нѣсколько горстей мѣлкотолченаго миндалю, и стереть его съ кускомъ коровьяго тертаго масла, парою яицъ, тертою цитронною коркою, сахаромъ и корицею и гораздо все вмѣстѣ вымѣшать, также нѣсколько и фисташекъ, такъ какъ миндаль приготовить, по семъ намазать тоненько на поддонокъ сперьва миндалю, и положить на него тонко разсученую изъ тѣста лепешку, а на нее намазать какого ни есть въ сахарѣ варенья и опять тонкою лепешкою покрыть, а ту лепешку намазать фисташками, и паки на нихъ тонкую же лепешку наложить, и такъ еще сверьхъ ее столько же слоевъ сдѣлать, прокладывая тоненькими лепешками, а на самомъ верьху должно быть тѣста, напослѣдокъ сдѣлать около того узорчатыя закраинки и часъ цѣлый исподволь запекать. Естьли же похочется его въ печи изпечь, то сдѣлать тортъ на желѣзномъ листу подложа подъ тѣсто бумаги, и такъ посадить въ печь, но чтобы печь не очень жарка, но только чтобы пропечь могла, а несгорѣло. По изпеченіи можно его и выгласировать, или и такъ подать.

ПРАВИЛО 605.

Агинскій молочный тортъ.

Сперьва должно по правилу 71 вароваго тѣста сдѣлать изъ крупичатой муки съ немногимъ коровьимъ масломъ, а изъ него форму приготовить наподобіе жестяной миндальныхъ тортовъ формы, или инымъ какимъ образомъ похочется, а дѣлать такимъ образомъ: разсучить сперьва нижнюю лепешку такъ широко и тонко, какъ потребно. Сдѣлать около ее хорошенькія закраинки такимъ образомъ, какъ по правилу 72 около блюдъ дѣлаются такъ тонкія и узорчетыя какъ можно; а должно то дѣлать на листѣ бумаги и съ нею, естьли въ печи запекать, то на желѣзный листъ положить или въ тортную сковородку, потомъ взять по разсужденію или величинѣ торта ложки двѣ муки, яицъ, молока и рому, сахару, корицы и тертой цитронной корки, все сіе вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, какъ въ прочемъ запекаемое молоко вымѣшивается, вылить то въ тѣсто и изпечь. Можно его и зеленымъ сдѣлать, такимъ образомъ: взять по разсмотрѣнію нѣсколько вареннаго спинату, изрубить его очень мѣлко, и послѣ изтолочь, съ немногимъ ромомъ протереть сквозь частую рѣшетку или рѣшето, и вмѣшать въ показанное молоко, такъ и будетъ очень хорошо

ПРАВИЛО 606.

Агинскій яблочный тортъ.

Сдѣлать такую же форму изъ вареннаго тѣста какъ предписано, потомъ облупить яблоки и изрѣзать мѣлко, положить ихъ въ блюдо съ немногимъ ренскимъ виномъ, сахаромъ, корицею, лимонною коркою, все то вмѣстѣ потрясть и дать часъ другой яблокамъ напаиваться, по семъ положить ихъ съ ломтикомъ коровьяго масла въ приготовленное тѣсто, накрыть тоненькою сдѣланною изъ тѣста и украшенною искуствомъ лепешкою или крышкою, прилѣпя оную хорошенько къ закраинамъ и вымазавъ изпечь, потомъ сдѣлать прямой краимъ изъ рому, такимъ образомъ: взять по немножку муки, яицъ, сахару, цитронной корки, и сладкаго рому; сперьва все сіе

 вмѣ-

вмѣстѣ хорошенько разболтать, а послѣ на жару помѣшать, чтобъ стало густовато, напослѣдокъ при подаваніи на столъ тортъ взрѣзать и вылить краимъ въ него, такъ и будетъ готовъ и хорошъ.

ПРАВИЛО 607.

Тортъ съ бѣлымъ каплуновымъ тѣломъ.

Взять бѣлаго тѣла отъ жаренаго каплуна, изрубить его очень мѣлко съ говяжьимъ изъ костей мозгомъ, или почешнымъ саломъ, а послѣ въ иготи изтолочь, чтобъ было такъ мѣлко какъ крупичатое тѣсто, и сіе съ сахаромъ, тертою лимонною коркою, померанцовою водою, солью, съ осмью или десятью яичными желтками, гораздо все вмѣстѣ вымѣшать, бѣлки яичныя сбить особо до густой пѣны, а напослѣдокъ туда же вмѣшать, по семъ поддонокъ изъ здобнаго масленаго тѣста въ тортной сковородкѣ сдѣлать, закраины хорошенько изкудрявить, размѣшанное въ него влить, посыпать сверьху сахаромъ и изпечь, а для находящихся въ немъ говяжьяго мозгу или почешнаго сала, горячей на столъ подать.

ПРАВИЛО 608.

Англинскій тортъ съ спинатомъ.

Какъ спинатъ оберется и чисто вымоется, то сперва изрубить его мѣлко, а послѣ въ иготи изтолочь такъ мѣлко, чтобъ можно было его сквозь волосяное полотенцо, или ситку пропустить, а какъ пропустится, то выпустить 9 или 10 яицъ, половину бѣлки съ желтками, а отъ половины бѣлки особо выпустить, а желтки въ первую же половину и яица сперва съ немногимъ ромомъ разболтать и въ спинатъ вылить, да по нѣскольку толченыхъ сухарей, померанцоваго соку и маленько соли въ спинатъ же положить и на огнѣ помѣшать, чтобы густо стало и такъ простудить, а потомъ сдѣлать поддонокъ изъ здобнаго масленнаго тѣста въ тортной сковородкѣ, закраинки чистенько убрать, и изпечь.

ПРАВИЛО 609.

Маленькіе тортлетцы.

Разсучить кусокъ здобнаго тѣста лепешкою, толщиною въ два ножевыхъ обуха, потомъ взять сте-

стеклянную рюмку или глубокую чайную чашку и по нихъ нарѣзать изъ того тѣста тарелочекъ или кружечковъ, и брать оныхъ кружечковъ одинъ за однимъ, поставить въ середку большой правой руки палецъ, а прочими пальцами подавливать по краямъ тѣста, чтобы самые краишки въ верьхъ вздергивались, и были бы небольшими закраинками, а въ срединѣ была бы круглая ямочка, только не насквозь всего тѣста; ихъ можно такимъ образомъ столько надѣлать, сколько употребленію надобно, по семъ въ каждую по немногу положить какого ниесть въ сахарѣ варенья или протертыхъ яблокъ прунельлей, или же и иныхъ такихъ вещей, какія въ торты кладутся, и накладши въ тортную сковородку постольку, посколько ихъ на днѣ оной вмѣстится, запекать одни за другими: или можно же ихъ покласть на желѣзной листъ и въ вольной печи запечь. Также можно и въ фурмочки тѣсто класть и обрѣзавъ съ краями фурмъ въ ровень положить начинку и изпечь; но на сіе потребно много фурмъ и не такъ скоро дѣлаются.

ПРАВИЛО 610.

Маленькіе полумѣсяцы, которые по нѣмецки называются мауль ташенъ.

Разсучить лепешку слоистаго тѣста также тонко, какъ и на предписанные тортлетцы, потомъ можно всякихъ разныхъ въ сахарѣ вареніевъ и прочаго всего того, съ чемъ торты дѣлаются, по немножку положить, и надѣлавъ полумѣсяцовъ такою же рюмкою или чашкою, и поклавъ на желѣзной листъ въ печи изпечь или тортной сковородкѣ, одну сковородку за другою, пока всѣ перепекутся и довольно ихъ будетъ, а при подаваніи на столъ посыпать ихъ толченымъ сахаромъ.

ПРАВИЛО 611.

Маленькіе пастетцы съ разнымъ холоднымъ жаркимъ.

Когда холодное жаркое есть телятина ли, баранина, ягнятина или куры, то обрѣзавъ съ костей мясо прежде изрѣзать его жеребейками, а потомъ мѣлко изрубить, по семъ положить кусокъ коровьяго масла

сла въ кострюлю и подпечь, чтобъ было темножелто, а послѣ не множко муки, мѣлко рубленыхъ: луку, цитронной корки и травы петрушковой въ него положить, и еще все то вмѣстѣ на жару помѣшать, потомъ и рубленое мясо туда положить, съ вымытою коринкою, двумя ложками бѣлаго виноградняго вина, и немножко стекающаго отъ жаркаго соку, или мяснаго супу, а въ недостаткѣ обоихъ сихъ хотя малое число горячей воды, лимоннаго соку, сахару и соли, сіе все опять на жару мѣшать, пока густо станетъ и такъ простудить, послѣ сего разсучить лепешку, здобнаго масленаго тѣста не очень тонко и не толсто, какъ кому за благо разсудится, изрѣзать его въ четвероугольныя штуки такія, которыми бы можно было пирожныя фурмицы покрывать, и такъ покласть тѣсто въ фурмы, а въ него начинку, разболтаными яицами края тѣста вымазать, подѣлать на нихъ крышечки, и гладенько въ ровень съ краями фурмъ обрѣзать, и въ тортной сковородкѣ перепечь, а при подаваніи на столъ посыпать сахаромъ. Можно ихъ и безъ фурмъ дѣлать, такимъ образомъ: нарѣзать рюмкою или стаканомъ изъ тѣста кругленькихъ лепешечекъ и на каждую изъ нихъ положить по кучкѣ начинки, помазать края кругомъ разболтаными яицами и другимъ кружечкомъ накрыть, чтобы нижняя лепешка съ верьхнею равны были, кругомъ искусненько позащипать или изкудрявить, и такъ изпечь. Или можно заказать сдѣлать жестяночку съ зубчиками круглую, и ею тѣсто вырѣзывать; только должно наблюдать, чтобы крышечные зубчики приходили ровно съ нижнею лепешкою; а кто самъ похочетъ искуство свое показать, тотъ изрѣзавши тѣсто въ четвероугольныя штуки, положа на нихъ начинки и прикрывъ другою штучкою тѣста, вырѣзывай самъ края искусно и ровно какими фигурами хочешъ. И для того такому уже ни какихъ фурмъ не надобно, а можешъ ихъ столько надѣлать, сколько похочется. Они всѣ ровно хороши будутъ.

ПРАВИЛО 612.

Маленькіе съ фаршемъ пастетцы или пирожки.

На сіе должно самой лучшей и деликатной фаршъ сдѣлать, такимъ образомъ: надобно взять нѣсколько самой лучшей телятины любовины, въ которой бы ничего твердаго и никакихъ жилокъ не было, изрѣзать ее жеребейками, потомъ разгорячить на сковородѣ кусокъ коровьяго масла, и положа въ него телятину, попроворнѣе немного пожарить, чтобы мясо только поокрѣпло, но не накрывши жарить; ибо ежели накроется, то изъ него весь сокъ вытянетъ, немножко рубленой петрушки травы, а кто охотникъ, такъ и рубленаго или цѣлкомъ луку вмѣстѣ съ мясомъ въ масло положить, а пожаря рѣшетчатою чумичкою выбравъ изъ масла покласть на полку или чистый столъ и изрубить мѣлко, по семъ одну или двѣ, смотря потому, сколько начинки потребно, по правилу 4 намоченыхъ и чисто выжатыхъ булокъ, а масло, въ которомъ мясо жарилося, по правилу 3 на жару мѣшая сдѣлать густымъ ромомъ; а естьли его недовольно будетъ, то еще чего нибудь прибавить, также нѣсколько яичныхъ желтковъ, соли, тертыхъ цитронной корки и мушкату, а когда потребно, одну или двѣ ложки сладкаго рому положа все вмѣстѣ мѣлко изрубить, или въ ступѣ истолочь, чтобъ было какъ тѣсто, и сдѣлать съ симъ тортъ, какъ и прочіе дѣлаются. При подаваніи на столъ сахаромъ посыпать не должно, а подать такъ горячимъ.

ПРАВИЛО 613.

Маленькіе пастетцы съ рыбою, или пирожки.

На оные пирожки должно сдѣлать самаго хорошаго и деликатнаго рыбьяго фаршу, а брать на то щукъ, карповъ, угрей и прочую рыбу, какую сыскать можно, и во всемъ поступить по правилу 10, чтобы фаршъ нѣженъ и хорошъ былъ, можно сырое обрѣзаное рыбье тѣло такимъ же образомъ, какъ и телятину въ коровьемъ маслѣ поскрѣпить, а послѣ такимъ же образомъ, какъ предписано, хорошенько начинку сдѣлать, а потомъ противъ того же и пирожковъ надѣлать, то и будутъ хороши.

ПРА-

ПРАВИЛО 614.

Маленькіе съ устрицами пирожки.

Для нихъ сдѣлать немножко такогожъ рыбьяго фаршу какъ предписано, и изрубить съ рыбою вмѣстѣ нѣсколько сырыхъ устрицъ, а естьли рыбы не случится или достать ее не можно, то взять нѣсколько вынутыхъ изъ черепковъ ихъ и очищеныхъ устрицъ, и такимъ же образомъ немного въ коровьемъ маслѣ пожарить, потомъ сперьва немногожъ порубить, а послѣ съ размочеными булками, тертымъ коровьимъ масломъ, двумя яичными желтками, солью, мушкатнымъ цвѣтомъ, мѣлко рубленою цитронною коркою по разсмотрѣнію, и сколько потребно смѣшать, и ложку другую густаго сладкаго рому туда положить. Не худо же по семъ разсучить слоистаго тѣста, также какъ и выше сего объявлено, положить въ каждой маленькой пирожокъ по небольшой кучкѣ фаршу и маленькихъ по двѣ, а большихъ по одной устрицѣ, которыя напередъ въ ихъ собственномъ соку попарить, бороды очистить, и въ фаршѣ вдавить, и другою лепешечкою тѣста накрыть, а въ прочемъ поступить, какъ выше сего объявлено, и изпечь, такъ будутъ очень хороши.

ПРАВИЛО 615.

Маленькіе пастетцы или пирожки съ мушелями.

Мушели сперьва обыкновенно по правилу 441, отварить должно, потомъ изъ раковинъ выбрать, бороды очистить прочь, и лучшіе изъ нихъ выбрать, цѣлыми класть въ пирошки, и изъ прочихъ, кои помѣльче, сдѣлать такой же хорошенькой фаршъ, какъ и изъ устрицъ, и во всемъ прочемъ противъ тогожъ поступить: то будутъ хороши же.

ПРАВИЛО 616.

Маленькіе пирожки съ раками.

Столько раковъ, сколько на сіе потребно, сперьва обыкновенно сварить, хвостики или шейки, также и изъ клешенъ тѣло выбрать, и естьли случится, то и рыбьяго тѣла къ нимъ прибавить, и предписанымъ же образомъ немного изъ того фаршу сдѣлать, и изъ шелухи раковой, по правилу 11, сдѣлать

лать нѣсколько раковаго масла, которое по правилу 3, утереть, чтобъ было какъ густой ромъ, и прибавить, сколько потребно въ фаршъ; естьли раковой шелухи довольно случится, то сдѣлать изъ нее масла побольше, котораго взять съ полфунта примѣшать и въ тѣсто такимъ образомъ: раковое масло положить въ кострюлю, и на жару утереть до густоты ромовой, потомъ прибавить въ него нѣсколько яичныхъ желтковъ и сладкаго рому, а напослѣдокъ столько крупичатой муки положить, чтобъ было настоящее тѣсто, которое валять и сучить можно, и изъ него то и пирожки дѣлать. Естьли же раковаго масла на тѣсто не достанетъ, то взять обыкновеннаго слоистаго тѣста, и поступить въ прочемъ также какъ и съ устрицовыми и мушелевыми пирожками, то есть: сперьва немного фаршу на тѣсто положить, а въ него по двѣ маленькихъ, или по одной большой раковыхъ шеекъ вдавить, тѣстомъ же прикрыть, и такъ далѣе, они бываютъ очень хороши, и подаются на столъ какъ и прочіе горячими.

ПРАВИЛО 617.

Запеченыя телячьи почки.

Когда случатся зажареныя телячьи почки, то вырѣзать ихъ съ жиромъ, которой около ихъ водится, и сперьва въ жеребейки изрѣзать, а послѣ и мѣлко изрубя положить въ глубокое блюдо съ горстью тертаго калача, четырьмя разболтаными яицами, немногимъ сладкимъ ромомъ или прѣснымъ молокомъ, солью и тертымъ мушкатомъ; а кому поизволится, тотъ можетъ сахару и корки прибавить. Сіе все вмѣстѣ гораздо вымѣшать, и на нарѣзаные булочные ломтики толщиною по пальцу намазать, а по срединѣ каждаго ломтя, чтобъ было кругленько и повыше, и такъ горячимъ ножемъ ихъ пригладить, а послѣ мѣленько начеркать или ножемъ натыкать и въ тортной сковородкѣ запечь, сверьху чтобъ былъ хорошей жаръ, а снизу чтобъ только горячей пепелъ или зола, и такъ горячія на столъ подать. Естьли сахаръ въ почки кладенъ, то и сверьху посыпать тертымъ сахаромъ, а буде некладенъ, то и посыпать не надобно.

ПРАВИЛО 618.

Чиненые яблоки.

Взять хорошихъ большихъ яблокъ, выверт҄ѣть у нихъ изъ середки гнезда съ сѣменами, чтобы была нарочитая пустота въ яблокѣ, и послѣ ихъ облупить, потомъ взять хорошую часть на терку мѣлко истертыхъ булокъ, коринки, толченой корицы, немножко сахару, и сіе все съ кусочкомъ коровьяго масла на жарку попарить и начинить тѣмъ яблоки, по семъ разсучить тоненько лепешку хорошаго здобнаго тѣста, которое изрѣзать въ такія четвероугольныя штучки, чтобы въ каждую изъ нихъ по яблоку можно было завернуть, и такъ на каждую штучку тѣста положить по яблоку, края тѣста вымазать разболтанымъ яицомъ, и взять тѣсто за всѣ четыре уголка, въ верьху слѣпить, а прочее около яблока обжать, а на конецъ въ тортную сковородку по скольку ихъ войдетъ клавши одни за другими перепечь, на столъ подавать горячіе, а при подаваніи потрусить тертымъ сахаромъ.

ПРАВИЛО 619.

Миндальное пирожное въ масленомъ тѣстѣ.

Истолочь полфунта или четверть фунта миндалю, смотря потому, сколько потребно или сколько дѣлать хочешъ: а какъ будетъ онъ мѣлокъ, то положить въ него въ полы тертаго сахару, желтка два яичныхъ и кусочикъ масла коровьяго, и все сіе въ большой ступки истолочь, чтобъ было какъ самое мягкое тѣсто, по семъ разсучить тонкъ лепешку масленаго здобнаго тѣста, и нарѣзать изъ него четвертоугольныхъ штучекъ, но чтобы не очень велики были, вымазать ихъ разболтанымъ яицомъ и на каждую положить по нѣскольку толченаго миндалю, и уголки сверьхъ его слепить вмѣстѣ, а потомъ поклавъ въ тортную сковородку исподоволь испечь, а при подаваніи на столъ посыпать сахаромъ.

ПРАВИЛО 620.

Тортъ съ жареными телячьими почками.

Взять почки отъ холодной жареной тѣлятины съ имѣющимся при нихъ жиромъ, изрѣзать ихъ сперьва мѣл-

мѣлкими сухариками, а потомъ на мѣлко изрубить и въ глубокое блюдо или кострюлю положить, по семъ двѣ или полтретьи по правилу 4, размоченыхъ булокъ, изъ которыхъ бы молоко чисто выжать и они потомъ въ иготи, какъ тѣсто изтолчены были, въ почки же положить съ осмью или девятью яичными желтками, съ тертою или мѣлкорубленою цитронною коркою, коринкою, сахаромъ, солью, тертымъ мушкатомъ, все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, а послѣ бѣлки яичные сбить до густой пѣны, и послѣ всего туда же вмѣшать. По семъ поддонокъ изъ здобнаго масленаго тѣста въ тортной сковородкѣ сдѣлать, закраины хорошенько изкудрявить, начинку въ него положить, и такъ изподволь, а особливо сверьху запечь, крышки ни какой тѣстяной на него не надобно, и такъ будетъ хорошъ, горячей подать на столъ.

ПРАВИЛО 621.

Квиттовый снѣгъ.

Взять хорошую часть квиттовъ, смотря потому, сколько дѣлать хочешь, сперьва сварить ихъ въ водѣ мягко, потомъ облупить и тѣло ножемъ отъ гнѣздъ, въ которыхъ сѣмена лежатъ, оскоблить, измять его мѣлко, и сквозь рѣшетку или рѣшето протереть, а послѣ въ глубокое блюдо или кострюлю положить и съ цѣлый часъ непрестанно въ одну сторону мѣшать иль тереть, сахару сколько надобно, также тертой лимонной корки, и толченой корицы можно въ нихъ съ самаго начала мѣшанія положить, а потомъ можно на каждые 30 или 35 квиттъ по шести яичныхъ бѣлковъ взять и по одному оныхъ ножемъ на торелкѣ гораздо разбить и въ квитты класть непрестанно оные, мѣшая по тѣхъ поръ, какъ скрыпѣть станутъ; послѣ сего взять серебреное или жестяное блюдо, вымазать его коровьимъ масломъ, а естьли понадобится, то сперьва небольшія и закраинки на немъ сдѣлать, но мѣшаное въ него вылить, въ тортную сковородку поставить и изпечь; а какъ уже влитое совершенно подымется, то сверьху потолще насыпать толченаго сахару съ корицею, то и будетъ очень хорошо. Кто такого блюда не имѣетъ,

тот сдѣлай поддонокъ изъ мягкаго тѣста, закраинки убери хорошенько и въ нихъ запеки, или въ жестяномъ ободу, какъ кому лучше похочется.

ПРАВИЛО 622.

Яблочный снѣгъ.

Взять напримѣръ 30 или 35 хорошихъ яблокъ, которые не очень сочны, надрѣзать ихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ ножемъ и на ростѣ попечь, но не очень мягко, только по часту поворачивать, потомъ кожу съ нихъ слупить, тѣло ножемъ оскоблить и въ кострюлю мѣлко утереть, или сквозь рѣшетку или рѣшето протереть, по семъ сахару, тертой лимонной корки и толченой корицы туда же положить и довольное время все въ одну сторону тереть, потомъ 6 яичныхъ бѣлковъ сбивъ въ густую пѣну туда же вылить и опять хорошенько тереть, на конецъ жестяной ободокъ или обечайку на листу бумаги утвердить и вымазавъ масломъ изтертые яблоки въ ней изготовлять и запечь.

ПРАВИЛО 623.

Миндальные струшки.

Можно взять фунтъ, или два сладкаго миндалю, смотря сколько на употребленіе надобно, также буде похочется, то можно къ тому и горькаго миндалю четверть фунта прибавить, изтолочь ихъ мѣлко, и на каждый фунтъ миндалю, по полу фунту тертаго сахару, а буде и горькой съ нимъ употребленъ, то по три четверти фунта сахару взять, смѣшать его хорошенько съ миндалемъ, потомъ на каждый фунтъ миндалю по шести яичныхъ бѣлковъ въ густую пѣну тудаже вмѣшать; по семъ желѣзный листъ, такой какой конфетчики употребляютъ, вычистя чисто натрѣть, и чистымъ воскомъ хорошенько вымазать, и на него толченый миндаль сплошъ намазать толщиною въ ножевый обухъ, въ печи, которая не очень горяча, и почти уже простыла, желтоватенько запечь; а какъ скоро вынется изъ печи вонъ, то изрѣзать миндаль полосками, на примѣръ: въ ширину пальца въ два, или въ вершокъ, а въ длину по два вершка, и обернуть каждую около кругленькой палочки, чтобы

казалися подобіемъ стружекъ, выходящихъ у столяровъ изъ струга, верхняя сторона, которая была на листу, и тутъ должна на верху же быть, въ разрѣзкѣ и свертываніи должно проворно поступить; ибо тотъ часъ миндаль можетъ затвердѣть и ломиться станетъ, а какъ окрѣпнетъ, то можно будетъ его съ палочекъ снять, и до подаванія на столъ въ теплотѣ сухо содержать, а безъ того обыкновенно онъ отволгиваетъ и мякокъ становится. Естьли не будетъ способности въ печи запекать, то его такимъ образомъ въ тортной сковородкѣ одну лепешку за другою перепечь. Можно же при свертываніи онаго миндалю и разныя фигурки или образчики изъ него дѣлать, какъ похочется. Сіе весьма изрядное и легкое печеніе или хлѣбное, только во время запеканія надобно осторожну быть и наблюдать, чтобы не сгорѣло; ибо очень легко и скоро можетъ почернѣть.

ПРАВИЛО 624.

Россійское миндальное хлѣбенное или съ сахаромъ подожженый миндаль.

Взять очищенаго миндалю сколько похочется, и немного побольше половины его тертаго сахару, потомъ можно миндаль тоненькими полосачками изрѣзать, *или съ сахаромъ* мѣлко изрубить и положа въ кастрюлю на жару мѣшать, пока гораздо потемнѣетъ или зарумянится, который послѣ нажимать въ формы, пока еще горячь, толщиною въ два ножевыхъ обуха, чтобы только около стѣнокъ фуриныхъ вытиснулся, а середка пуста была. Фурмы сперва хорошенько должно вычистить, а потомъ кладутся они на часъ мѣста въ холодную воду, а какъ въ нихъ все вытиснется и простынетъ, то миндаль изъ нихъ хорошо и гладко выходитъ. При вытискиваніи въ формы также должно проворно поступать, чтобы миндаль не остылъ и не затвердѣлъ. Можно его вытискивать и въ какіе ниесть узорчитые образцы, большіе или малые; но образцы должны сперва быть гораздо водою намочены.

ПРАВИЛО 625.

Португальское пирожное или хлѣбное.

Взять на примѣръ четверти три пахтаннаго и чисто вымытаго коровьяго масла, утереть его, чтобъ было какъ жидкой ромъ, потомъ фунтъ толченаго сахару, да три хорошихъ свѣжихъ крупныхъ яицъ въ него положить и гораздо вымѣшать, также фунтъ крупичатой муки со онымъ мѣшать, по семъ мѣлкія фурмы коровьимъ масломъ вымазать, мѣлко тертымъ калачомъ усыпать, замѣшаннымъ тѣстомъ ихъ наполнить и тотъ часъ запечь.

ПРАВИЛО 626.

Коламки, или родъ тортлетцовъ изъ муки пшена сорочинскаго.

Взять полфунта свѣжаго мытаго коровьяго масла, и только его разогрѣть и съ часъ времени все въ одну сторону мѣшать или тереть, потомъ 4 яичныхъ желтка въ него положить одинъ за другимъ, а при положеніи каждаго желтка еще по четверти часа въ туже сторону мѣшать, по семъ положить туда немного свѣжихъ дрозжей или опары, и опять мѣшать по тѣхъ поръ, какъ дрозжей не будетъ видно, также 7 или 8 ложекъ хорошаго густаго рому, нѣсколько толченаго мушкатнаго цвѣту и маленько соли, да три четверти мѣлкой просѣяной изъ пшена сорочинскаго сдѣланной муки, сіе все тудаже вмѣшать, чтобы было густое тѣсто, потомъ накрыть листомъ бумаги, а сверьху салфеткою, и поставить въ теплое мѣсто, чтобы немного повзошло, а какъ взойдетъ, то выложить его на пирожную доску и надѣлать изъ него лепешечекъ, которыя пальцами выщипать, чтобы въ срединѣ круглая ямочка, а кругомъ высокія закраинки были, точно такъ, какъ въ правилѣ 609 у маленькихъ тортлецовъ показано дѣлать; они также вареньмъ въ сахарѣ, или другимъ чѣмъ похочется, начиниваются, только что немного по больше и закраинками повыше другихъ дѣлаются, напослѣдокъ помазать ихъ разболтанымъ яицомъ, покласть на бумагу и въ вольномъ жару въ печи или въ тортной сковородѣ изпечь; а какъ поспѣютъ, то вы-

вынувши ихъ горячіе помазать немного разогрѣтымъ коровьимъ масломъ, а при подаваніи на столъ посыпать толченымъ сахаромъ.

ПРАВИЛО 627.

Миндальное хлѣбенное рѣзаное.

Взять четверть фунта мѣлко толченаго миндалю, четверть же фунта тертаго сахару и четверть фунта крупичатой муки, замѣсить двумя ихъ яицами какъ тѣсто, котороебъ валять и сучить можно было, потомъ вымѣсивши его гораздо разкатать руками такъ, какъ на закраины дѣлаемыя около блюдъ катаются, по семъ скалкою поразплюснуть, чтобы было плосконько, напримѣръ: пальца въ два ширины, а наконецъ долгинькими штучками изрѣзать и исподволь испечь.

ПРАВИЛО 628.

Хлѣбенное или пирожное съ анисомъ.

Выпустить 8 хорошихъ свѣжихъ яицъ въ горшокъ и разболтать ихъ хорошенько толстенькимъ прутикомъ, или мутовкою, потомъ фунтъ тертаго сахару и по разсмотрѣнію нѣсколько анису въ нихъ положить и пока немного побить, а послѣ крупичатой муки положить, и сдѣлать такимъ тѣстомъ, которое бы валять и сучить можно было; а какъ тѣсто готово будетъ, то дѣлать изъ него не большія продолговатыя штучки, и надрѣзывать ихъ тонкимъ остроконечнымъ ножемъ вдоль, до половины тѣста въ глубину, а не совсѣмъ прорѣзывать. Можно изъ него всякія какія похочется фигурки дѣлать, и въ формы или досли, какъ пряники печатать, и въ вольномъ жару запекать.

ПРАВИЛО 629.

Облаткоcое хлѣбенное.

Сперьва разболтать хорошенько яицъ толстенькимъ прутикомъ или мутовкою, потомъ положить въ нихъ фунтъ тертаго сахару и опять болтать, послѣ сего толченаго кардемону съ фунтомъ крупичатой муки, также можно анису и другихъ пряныхъ зелій туда же положить, какимъ похочется, и вмѣстѣ гораздо вымѣшавъ на облаты намазывать немного потолще но-

жеваго обуха: потомъ долгенкими полосочками изрѣзать, на подобіе столярныхъ стружекъ, наконецъ покласть ихъ на бумагу, и на желѣзномъ листу въ печи, или въ тортной сковородкѣ изпечь.

ПРАВИЛО 630.

Померанцовое хлѣбенное.

Взять напримѣръ 8 или 10 померанцовъ, соскоблить или стереть съ нихъ верьхнюю красную корку тоненько и положить въ судно, потомъ слупить съ тѣла и бѣлую толстую корку, а тѣло каждаго померанца разрѣзать на четверо, сѣмена выбрать, а тѣло не много порубить и къ тертой коркѣ положить, да четверть фунта сухо толченаго миндалю, 12 ложекъ или полфунта мѣлкотолченаго и просѣянаго ситомъ сахару, и все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, напослѣдокъ 3 или 4 бѣлка яичныхъ въ густую пѣну сбивъ, туда же вмѣшать, и въ жестяной обечайкѣ изпечь, или сдѣлать поддонокъ изъ здобнаго масленаго тѣста въ тортной сковородкѣ, закраины изкудрявить и запечь.

ПРАВИЛО 631.

Миндальные тортлетцы, или пирожки.

Сдѣлать по правилу 3, фунтъ тертаго коровьяго масла, втереть въ него послѣ отъ осьми до десяти яичныхъ желтковъ одинъ за другимъ порознь, также положить по размотрѣнію, немного бѣлаго винограднаго вина и полфунта мѣлко толченаго миндалю, сіе все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, а напослѣдокъ фунтъ мѣлко толченаго и просѣянаго ситомъ бѣлаго крухмалу туда же вмѣшать, потомъ маленькія паштетныя формицы вымазать коровьимъ масломъ, посыпать тертымъ калачомъ, и наливъ въ нихъ раствору изпечь. А кто похочетъ, тотъ можетъ и бѣлки яичные въ густую пѣну сбивъ, послѣ всего туда же вмѣшать и въ большой фурмѣ изпечь.

ПРАВИЛО 632.

Ульмское пирожное, или хлѣбенное, а можно назвать и пряниками.

Взять фунтъ, или два муки и на каждый фунтъ муки по четверти фунта сахару, также мушкатнаго

го цвѣту, кардемону, помаленьку перцу, анису, феникулу, на каждый же фунтъ муки по четыре яичныхъ желтка, немножко свѣжихъ дрозжей, или іесту, сіе все вмѣстѣ въ кастрюлю, или другое какое судно положа съ чють теплымъ молокомъ замѣсить тѣстомъ не гуще и не жиже, какъ только чтобы оно отъ судна отставало, потомъ небольшихъ продолговатыхъ лепешечекъ, или пряничковъ изъ него надѣлать, покласть ихъ на желѣзной листъ, и дать имъ постоять въ тепломъ мѣстѣ чтобы взошли; потомъ надрѣзать вдоль по срединѣ по одному разу и посадить въ печь, чтобы изпеклися; у печи заслонка должна быть немного поотқрыта. Когда они поспѣютъ, то уже перерѣзать ихъ вдоль пополамъ, и паки въ печь посадить, чтобы они подсохли, и подать горячіе на столъ. Естьли ихъ немного дѣлать, а имѣется тортная большая сковородка, то можно ихъ и въ ней изпечь.

ПРАВИЛО 633.

Деревянное пирожное.

Взять канну, или немного побольше двухъ фунтовъ Норенбергскихъ, или другой какой противъ сего мѣры, или вѣсу хорошей крупичатой муки 1 фунтъ, мѣлко толченаго и ситомъ просѣянаго канарскаго сахару, положить ихъ вмѣстѣ въ какой ни есть сосудъ и 1 фунтъ оттопленаго коровьяго масла туда влить, и толстенькимъ прутикомъ или мутовкою хорошенько убить, потомъ до 18 яицъ, по 4, или по 6 въ одинъ разъ клавши выпустить, однакожъ между тѣмъ все по нѣскольку времени непрестанно бить, напослѣдокъ корицы, или другаго какого прянаго зелья, какого похочется, на примѣръ съ квиттою сладкаго рому туда же положить, и сіе все вмѣстѣ опять еще гораздо бить, чтобы прямо разплывчатое посредственной густоты тѣсто было, по семъ должно имѣть толстое круглое точеное дерево, наподобіе большой тортной, которая на деревѣ же вертится скалки, длиною на примѣръ въ 2 четверти. Можно такое дерево заказать сдѣлать по собственному своему произволенію, такой величины какой имѣть похочется, по срединѣ

же онагѣ чтобъ вдоль была дира просверлена, въ которую бы вертело входило; сіе дерево, которое по Нѣмецки баумтиберъ называется, вздѣть на вертело и по обѣимъ концамъ клинашками закрѣпить, потомъ увить все оное дерево сплошь толстыми нитками, нитка возлѣ нитки, и къ огню приставить такъ, какъ въ прочемъ жаркое жарится, и сперва облить его коровьимъ масломъ и жарить до тѣхъ поръ, какъ станетъ пѣниться, потомъ облить его тѣстомъ, чтобы совсѣхъ сторонъ гораздо покрыто имъ было, и такъ его запекать пока хорошенько зарумянится, которое опять тѣмъ же тѣстомъ облить и жарить; и сіе до тѣхъ поръ продолжать, пока все тѣсто изойдетъ. А какъ совершенно поспѣетъ, то съ обѣихъ концовъ клинья выбрать и снять дерево съ вертела долой, разрѣзать тѣсто посреди дерева вдоль, и такъ можно будетъ запеченаго тѣста обѣ половины скоро снять, нитки чисто выбрать, и при подаваніи на столъ потрусить толченымъ сахаромъ.

ПРАВИЛО 634.

Деревянное пирожное инымъ образомъ.

Разбить 20 яичныхъ желтковъ въ горшкѣ, и положить въ нихъ полфунта тертаго сахару, кварту сладкаго рому, два изтертыхъ мушкатныхъ орѣшковъ, нѣсколько толченаго мушкатнаго цвѣту, съ одного лимона обтереть корку, коришневой или померанцовой воды, фунтъ или полфунта оттопленаго коровьяго масла, все то въ горшкѣ гораздо убить, потомъ канну, или два фунта самой хорошей крупичатой муки понемногу туда же всыпя вымѣшивать, потомъ отъ двенатцати яицъ бѣлки сбивъ въ густую пѣну, какъ баумтиберъ у огня пѣниться по вышепредписанному станетъ, въ тѣсто же или растворъ вмѣшать, и такъ какъ объявлено обливать и вовсемъ прочемъ поступить по предписанному же въ правилѣ 633.

Еще инымъ образомъ.

Утереть чухонскаго свѣжаго коровьяго масла полтора фунта, чтобъ было какъ ромъ, потомъ выпустить въ него 20 яичныхъ желтковъ, одинъ за однимъ,

нимъ, да фунтъ мѣлко толченаго сахару, кварту сладкаго рому, тертой цитронной корки, толченой корицы, коричневой или померанцовой воды, мушкатнаго цвѣту и тертаго мушкатнаго орѣшку, канну или два фунта Гальской или иной какой самой лучшей крупичатой муки, сіе все вмѣстѣ въ горшкѣ гораздо убить, чтобъ было посредственной густоты тѣсто; а когда дерево у огня станетъ пѣниться, то сбить отъ 16 яицъ бѣлки въ густую пѣну, и вмѣшать въ тотъ же раствръ, и такъ слой за слоемъ наливать на дерево. Естьли похочется, чтобы сіе деревянное пирожное имѣло Zaten, зубчики, то должно его по третьей обливкѣ скоряе вертѣть, а въ прочемъ вовсемъ поступить такъ, какъ выше объявлено.

ПРАВИЛО 635.

Вафленое хлѣбенное.

Сперва взварить хорошаго прѣснаго молока, и паки простудить, потомъ положить фунта два крупичатой муки въ горшокъ и влить туда же полфунта растопленаго коровьяго масла, хорошую ложку гораздо вымоченаго іесту, четверть фунта мѣлко толченаго сахару, немного розовой или померанцовой воды, толченаго кардемону и мушкатнаго цвѣту, немножко тепловатаго молока, сіе все небольшою деревянною ложкою, или толстенькимъ прутикомъ, или мутовкою хорошенько убить, потомъ отъ семи до десяти яицъ туда же выпустить, а между тѣмъ все непрестанно бить или мѣшать. А напослѣдокъ чуть теплымъ молокомъ такъ развесть, какъ потребно, но чтобы не очень жидко было, а густо также не хорошо, можно сіе самому усмотрѣть, и такъ поставить, чтобы взошли. Когда же похочешь ихъ печь, то должно желѣза вафленыя сперва съ обѣихъ сторонъ горячо нагрѣть, чисто вычистить и масломъ коровьимъ вымазать. А какъ уже станутъ печися, то желѣзъ не мазать до тѣхъ поръ, какъ развѣ къ нимъ тѣсто приставать станетъ и вафли не будутъ сниматься; тогда то уже опять помазать: и такъ когда по прямому они поспѣютъ, то должно ихъ снимая съ желѣзъ противъ огня ставить, такъ будутъ

 они

они тверды и хрустки. Естьли же станешь ихъ горячія класть одну на одну, то они тотчасъ отмякнутъ и вспотѣютъ; весьма жарко и скоро также не должно ихъ печь, или прижигать, но только чтобы тверды и румяны были, и естьли во всемъ томъ прямо поступлено и утрафлено будетъ, то будутъ вафли очень хороши.

ПРАВИЛО 636.

Вафли другимъ образомъ.

Положить фунтъ самой лучшей крупичатой муки въ горшокъ и налить въ нее полтора фунта оттопленаго коровьяго масла, и гораздо ихъ бить; потомъ горсти двѣ мѣлко толченаго миндалю, 12 особо разболтаныхъ яицъ, хорошую ложку іесту, мушкатнаго цвѣту и маленько соли, все вмѣстѣ тудаже положить и хорошенько убить, на послѣдокъ полкварты чуть теплаго молока примѣшать, и поставить, чтобъ взошли, а какъ взойдутъ, то по предписанному печь, должно ихъ сперва часа два бить, чтобъ взошли, такъ и будутъ очень хороши.

ПРАВИЛО 637.

Вафли третьимъ образомъ.

Положить фунтъ крупичатой муки въ горшокъ съ тремя четвертьми фунта оттопленаго коровьяго масла, сперва ихъ хорошенько убить, а потомъ нѣсколько мѣлко тертыхъ сухарей, 6 особо разболтанныхъ яицъ, двѣ ложки свѣжаго гораздо вымоченаго іесту, тертаго мушкату, толченаго кардемону, тертой цитронной корки, двѣ ложки мѣлкотертаго сахару, все сіе вмѣстѣ гораздо побить, также фунта полтора сладкаго рому тудаже вмѣшать, и поставить часа на два въ тепло, чтобы растворъ взошелъ; а какъ взойдетъ, то перепечь въ вафли.

ПРАВИЛО 638.

Вафли четвертымъ образомъ.

Положить три фунта крупичатой муки въ горшокъ съ пятью четвертьми оттопленаго коровьяго масла и 12 особо разболтаныхъ яицъ, разбить оное гораздо толстенькимъ прутикомъ, или деревянною ложкою или же мутовкою, потомъ хорошую ложку свѣ-

свѣжаго іесту, два или три высушеныхъ яичныхъ желтковъ мѣлко изтолочь и туда же положить, а на послѣдокъ квартою чуть теплаго молока развесть, и такъ, какъ прежде обьявлено, дать взойти и наконецъ печь. Желтки яичные, которые толочь должно, приготовить такимъ образомъ: сперва яица сварить густо, потомъ желтки вынуть вонъ, и высушить.

ПРАВИЛО 639.

Вафли еще инымъ образомъ.

Положить 4 фунта крупичатой муки въ горшокъ съ двумя фунтами оттопленаго коровьяго масла и 28 особо разболтаныхъ яицъ туда же вылить, и сіе все хорошенько убить, потомъ 3 или 4 ложки свѣжаго іесту и прянаго коренья по произволенію своему положить, а послѣ чють теплымъ молокомъ порозвесть и поставить, чтобъ растворъ взошелъ, наконецъ перепечь въ вафли.

ПРАВИЛО 640.

Иготное пирожное.

Положить фунта два крупичатой муки въ горшокъ, съ тремя четвертьми оттопленаго коровьяго масла, отъ осми до десяти особо розболтанныхъ яицъ, и сіе все вмѣстѣ сперва гораздо убить, потомъ толченыхъ мушкатнаго цвѣту и кардемону, розовой или померанцовой воды, ложки двѣ свѣжаго іесту туда же вмѣшать, и напримѣръ полубутылкою чють теплаго молока порозвесть. Сему раствору должно гораздо погуще вафельнаго растворену быть, что разсужденіемъ и самому усмотрѣть можно. По семъ поставить его, чтобы немного взошолъ, а между тѣмъ взять двѣ равной величины небольшихъ иготей, поставить ихъ на горячее уголье и кругомъ ими обложить, чтобы горячо нагрѣлися, потомъ оттопленымъ коровьимъ масломъ хорошенько внутри вымазать, и понемножку въ нихъ масла оставить; послѣ сего, какъ растворъ повзойдетъ, наполнить ихъ немного побольше половины каждую, а сверху жестцою прикрыть или желѣзными чистыми листочками и сверхъ ихъ горячаго же уголья накласть, и такъ одни за другими запекать.

ПРАВИЛО 641.

Водяное пирожное или сухіе снѣговые шарики. *(Можно назвать оладьями).*

Взять по фунту воды, коровьяго чухонскаго или пахтанаго неперетапливанаго масла и крупичатой муки, изъ масла напередъ соль чисто вымыть, потомъ вмѣстѣ съ водою поставить его на огонь, а какъ начнутъ кипѣть, то и фунтъ муки туда же вмѣшать, и немного въ нихъ мушкатнаго цвѣту положить; а какъ на огнѣ ихъ такъ немного помѣшаешь, то снявъ съ огня дать поостынуть, а между тѣмъ все мѣшать; а какъ почти уже простынетъ, то выпустить туда три или четыре яица и съ ними еще хорошенько мѣшать, а потомъ опять 3 или 4 яица выпустить и паки мѣшать, и сіе продолжать до тѣхъ поръ, какъ прямо рыхло и за ложкою въ верхъ тянуться станетъ, напослѣдокъ класть ихъ ложкою небольшими кучками въ тортную сковородку и запекать ихъ сверху и снизу жаромъ исподволь до поспѣлости; ибо когда они скоро испекутся; то опять опадаютъ и лепешками становятся, естьли же ихъ исподволь печешь и посуше зажариваешь, то остаются они высокими и круглыми; а вынимая ихъ сковородки, не должно въ скорости класть одну на одну, но сперва порознь и дать изъ нихъ пару выйти, такъ и останутся они хорошими.

ПРАВИЛО 642.

Круль кухенъ, или коричневыя трубочки, также голлиппемъ называемыя лепешечки.

Взять фунтъ крупичатой муки и въ полы противъ нее мѣлко толченаго сахару, смѣшать ихъ вмѣстѣ, а послѣ съ немногимъ оттопленымъ коровьимъ масломъ и шестью особо разболтаными яицами гораздо убить, а потомъ сладкимъ ромомъ или прѣснымъ молокомъ порозвесть, чтобъ было разплывчивое тѣсто или какъ блинный разтворъ. А кто похочетъ тотъ можемъ натертой цитронной корки анису, или иного какго прянаго зелія въ него положить, потомъ плоскія нарочно дѣлающіяся, для сего, подобныя вафленымъ желѣзныя доски, съ обѣихъ сторонъ

сперва

сперва разгорячить, чисто вытереть, немного коровьимъ масломъ помазать, и наливая на нихъ по немногу тѣста, не гораздо плотно сжимать; но только бы тѣсто вездѣ во впадины, сдѣланныя узорами на желѣзѣ, вошло, и немного бы изъ желѣзъ вонъ прыскало, и такъ съ хорошею предосторожностiю печи, чтобы съ обѣихъ сторонъ желтоваты или подрумянены были какъ такая лепешечка изпечется, то сперва не вынимая ее вонъ, обрѣзать около краевъ выплывшее изъ желѣзъ тѣсто, а потомъ снявъ съ желѣзъ, тотъ часъ пока еще горяча на кругленькомъ деревцѣ или чистой палочкѣ свернуть, и такъ поступать по тѣхъ поръ, какъ все тѣсто перепечется. Когда съ желѣзъ лепешечки чисто сходить не станутъ, тогда только надлежитъ желѣза по немногу маслицомъ помазывать, а въ прочемъ не должно.

Вторый инымъ образомъ.

Взять четверть фунта мѣлко тертаго сахару, четверть же фунта мѣлко толченаго миндалю и напримѣръ съ полфунта крупичатой муки, четверть фунта оттопленаго коровьяго масла, 6 разболтаныхъ яицъ, сiе все вмѣстѣ убить хорошенько, а послѣ порозвесть молокомъ, чтобы не очень густо и не жидко было, и такъ какъ предписано печь, то будетъ очень хороши.

Третiй еще инымъ образомъ.

Взять по фунту толченаго сахару и крупичатой муки, и одинъ или два яичныхъ желтка, смѣшать сiе все вмѣстѣ, а потомъ кусокъ величиною съ яицо коровьяго масла и немного воы въ кастрюлѣ поставить на огонь и изподволь согрѣть, чтобы только масло растаяло, вода не должна быть горяча, и такъ въ нихъ сыпать по немногу смѣшаную съ сахаромъ муку и вымѣшивать гораздо по тѣхъ поръ какъ усмотрится быть довольно. Можно немного и розовой водицы туда прибавить, и какъ выше же объявлено печь.

ПРАВИЛО 643.

Сприцовое пирожное или кольцы.

Взять напримѣръ кварту или Фунтъ крупичатой муки, съ полбутылки прѣснаго молока, и небольшой кусо-

кусочикъ коровьяго масла, и молоко съ масломъ въ кастрюлѣ поставить на огонь, чтобы кипѣло, а въ кипячее молоко на огнѣ вмѣшивать или вталкивать муку чтобы было самое твердое и густое тѣсто, потомъ выложить его на пирожную доску, и давъ остынуть мѣсить гораздо, по семъ положить въ него тертаго мушкату и толченыхъ мушкатнаго цвѣту и кардамону, выпустить 4 или 5 яицъ и вымытыми чисто руками опять мѣсить, а потомъ опять 4 или 5 яицъ выпустить и опять мѣсить, и сiе продолжать по тѣхъ поръ, какъ тѣсто вязко будетъ, и естьли въ верхъ подымешь, то оно тянуться станетъ. Въ кварту муки надлежитъ отъ двенатцати до четырнадцати яицъ вмѣшивать, и чемъ болше тѣсто мѣсится, тѣмъ лучше бываетъ. Послѣ сего сдѣлать оттопленаго масла по правилу 65, имѣть его горячимъ, а между тѣмъ въ сприцъ (*) съ маленькою звѣздкою положить тѣста, и выдавливать въ горячее масло, такимъ образомъ, чтобы выходящее изъ сприца тѣсто ложилось кругло, кольцо на кольцо или винтомъ, и съ предѣосторожностiю, чтобъ не сгорѣло пряжить, и все по правилу 65 набдюдать, такъ будутъ очень хороши.

ПРАВИЛО 644.

Снѣговые мячики или шарики.

Оные дѣлаются изъ тогоже тѣста, изъ котораго и кольцы, блюдомъ или широкимъ крючкомъ, опуская его въ разтопленое горячее коровье масло небольшими кучками, и пряжутся изподволь немного подолѣ колецъ, такъ и будутъ хороши.

Прим: иные приспѣшники берутъ оное тѣсто въ лѣвую руку и выдавливаютъ его въ верхъ по небольшой глыбкѣ, а правой руки двумя первыми пальцами, обмоча ихъ въ воду или молоко, чтобъ тѣсто къ рукѣ не приставало, снимая съ лѣвой руки, опускаютъ въ

(*) Сприцъ приспѣшничье жестяное или мѣдное орудiе, сдѣланное трубкою длиною четверти въ полторы, у которой съ одного конца вкладывается мѣдной кружечикъ, а посреди онаго пропилена звѣздка, а съ другаго конца вкладывается точеная деревянная палка, которою и положенное въ трубку тѣсто выдавливается.

въ масло, подобно такъ, какъ харчевники торговыя аладьи пекутъ, только что глыбокъ вмѣстѣ не слѣпливаютъ, а порознь шариками запряживаютъ.

ПРАВИЛО 645.

Сахарныя сприцовыя кольцы.

Дѣлаются они изъ того же тѣста, только съ тѣмъ различiемъ, когда кладутся въ него яица, то примѣшиваются тудаже мѣлкотолченые, сахаръ, корица и обтертая со свѣжаго лимона корка, а въ прочемъ во всемъ подобно первымъ дѣлаются и прядутся.

ПРАВИЛО 646.

Аглинское рѣзаное пирожное.

Положить въ судно муки, смотря потому, сколько онаго пирожнаго изпечь похочется, смочить ее сперва немногимъ молокомъ, но чтобы тѣсто очень густо было, и съ нимъ толочь ее, прикладывая по 4 и по 5 сырыхъ яицъ, непрестанно мѣшая и смотря, чтобы на кварту молока выходило подвенатцати яицъ, и чтобы тѣсто обыкновенно разплывчиво было, потомъ положить въ него толченыхъ кардемону и мушкатнаго цвѣту, и естьли похочется, то розовой или померанцовой воды, а естьли тѣсто не довольно розплывчивы будетъ, что легко самимъ усмотрѣть можно, то прибавить въ него еще немножко молочка, чтобы тѣсто обыкновенно какъ блинное было, по семъ вымазать тортную сковородку коровьимъ масломъ, и влить въ нее на примѣръ на полпальца толщины раствору, и подложа подъ низъ и насыпать на верхъ сковородки горячаго пеплу и дать тѣсту только затвердѣть, а до поспѣлости не запекать; а когда затвердѣетъ, изрѣзать его полосками, шириною пальца по полтора, а длиною какъ похочется, и такъ выбрать изъ сковородки. Естьли тѣста или раствору еще осталось, то и его такимъ же образомъ приготовить, потомъ оныя штучки кругомъ ножемъ поначеркать, а сверху на кось по одной чертѣ провесть и на конецъ въ разтопленомъ коровьемъ маслѣ перепряжить и поступить во всемъ съ предосторожностiю по правилу 65, то и будетъ хорошо.

ПРА-

ПРАВИЛО 647.

Англинское рѣзаное пирожное пъ маленькихъ пирожныхъ фурмахъ.

Сдѣлать тѣста во всемъ подобнаго предъ симъ объявленнаго; можно же въ него понемногу положить и сахару съ мѣлко толченымъ миндалемъ, а потомъ пирожныя формочки вымазать коровьимъ масломъ, и наполнить растворомъ, и какъ выше объявлено въ тортной сковвродкѣ поокрѣпить, а послѣ выбравъ изъ формъ вонъ, сдѣлать посередкѣ по небольшей кругленькой скважинѣ, края кругомъ надчеркать, и какъ выше же объявлено въ коровьемъ маслѣ допряжить.

ПРАВИЛО 648.

Перекресточное или крестомъ сдѣланное хлѣбенное.

Положить муки на пирожную доску, и на каждый фунтъ муки по четверкѣ или по три осмухи фунта мѣлко толченаго сахару, замѣсить ихъ на яицахъ съ немногими розовою водою, сладкимъ ромомъ или прѣснымъ молокомъ, растопленымъ коровьимъ масломъ и толченымъ кардемомъ, такимъ тѣстомъ, чтобы валять и сучить можно было, и вымѣсить хорошенько, а потомъ разрѣзавъ его кусками разсучить каждый кусокъ лепешкою, и тѣ лепешки изрѣзать рѣзцомъ въ долгинькія полосочки, а каждую полосочку посередкѣ прорѣзать рѣзцомъ же вдоль по три раза, только чтобы концы не разрезаны были, и такъ одну полоску сквозь другую крестообразно продернуть, и въ растопленомъ коровьемъ маслѣ запряжить должно, только то наблюдать, чтобы они не очень темны были; ибо они скоро поспѣваютъ.

ПРАВИЛО 649.

Цуккерструбенъ.

Взять хорошихъ 4 горсти крупичатой муки, 3 горсти мѣлко толченаго или тертаго сахару, растворить ихъ яичными бѣлками и толстенькихъ прутикомъ или мутовкою хорошенько убить, надобно яичные бѣлки не всѣ вдругъ класть, а по немногу, и бить, чтобъ былъ такой растворъ жидкой, которой бы сквозь небольшую воронку проходить могъ, потомъ влить оттопленаго коровьяго масла въ Wasser-

telle,

теле, которая суха и чиста быть должна и разгорячить его въ ней, по семъ ложку другую раствору влить въ небольшую трехскважную воронку, и державъ ее надъ горячимъ масломъ выпускать растворъ въ масло, поводя кругомъ и наперекресть, и такъ запряживать, а какъ одна сторона запряжится и зарумянится, то переворотить на другую сторону и пряжить же; а когда поспѣетъ, то вынувъ вонъ положить на толстую круглую палку, чтобы застыло и твердо стало, и такъ пряжить, пока все тѣсто изойдетъ.

ПРАВИЛО 650.

Цуккеръ-струбенъ или краимъ брюльлее.

Взять хорошую горсть крупичатой муки и выпустить 20 яичныхъ желтковъ, а изъ десяти яицъ и бѣлки тудаже выпустить, также корицы, мѣлко тертаго сахару, и бить все то вмѣстѣ толстенькимъ прутикомъ по тѣхъ поръ, какъ растворъ подыматься и пѣниться станетъ, и тогда вышеписаннымъ же образомъ выпускать его въ горячее масло сквозь воронку и пряжить.

ПРАВИЛО 651.

Цитронное хлѣбное съ маслѣ пряженое.

Истолочь 4 лота миндалю въ самую мѣлкую муку, и бить его хорошенько съ шестью яичными бѣлками, и чѣмъ больше бьешь, тѣхъ лучше оно будетъ, потомъ тертой лимонной корки, и фунтъ тертаго сахару туда же примѣшать и на жару еще по тѣхъ поръ мѣшать, какъ гораздо густо станетъ, потомъ можно будетъ сквозь прицъ продавливать или фигурками вырѣзывать и по вышеписанному въ коровьемъ маслѣ пряжить.

ПРАВИЛО 652.

Мѣлочное пирожное съ пареными пъ сахарѣ конфектами или миндалемъ.

Взять фунтъ крупичатой муки, замѣсить густо на холодной водѣ, потомъ въ полы противъ того хорошаго твердаго чисто вымытаго чухонскаго коровьяго масла, нарѣзать тоненькими ломтиками, тѣсто немного поразсячить и ломтиками съ третьею частью

масла

масла укласть, потомъ вмѣстѣ свернуть, и паки разсучить и тоненькими ломтиками масла укласть, и такъ поступить, пока все масло вмѣсится въ тѣсто, потомъ разсучить тѣсто толщиною въ ножевой обухъ, нарѣзать его четвероугольными штучками величиною по ладони, положить на нихъ понемножку тоненько конфектцовъ и накрывъ другою лепешечкою обрѣзать круглесько рѣзцомъ, чтобъ были маленькими кругленкими пирожками или карасиками, можно ихъ и треугольными и четвероугольными дѣлать, какъ похочется. Естьли же похочется ихъ съ миндалемъ сдѣлать, то взять нѣсколько горстей очищенаго миндалю, изрубить его помѣльче, или покрупняе съ сахаромъ истолочь, и съ лимоннымъ сокомъ, и лимонною же тертою коркою смѣшать и тѣмъ начинивать, можно же повареною немного или въ полы разваренною коринкою начинивать, и запряживая такія пирожки въ коровьемъ же маслѣ и всего за ними по правилу 65 же наблюдать.

ПРАВИЛО 653.

Краимъ фридтъ, или пряженый краимъ.

Сдѣлать обыкновенный краимъ по правилу, которое объявлено въ сей книгѣ пониже, только противъ того немножко погуще, чтобы когда застынетъ, то твердо было. А лучше здѣсь внесть, взять по разсмотрѣнію ложки 3 или 4 хорошихъ крупичатой муки, замѣсить ее на немногомъ прѣсномъ молокѣ, потомъ примѣшивать туда невдругъ отъ десяти до двенатцати яичныхъ желтковъ, также сахару, тертой лимонной корки, толченыхъ корицы и кардемону туда положить, послѣ сего поставить напримѣръ съ кварту прѣснаго молока въ кастрюлѣ на огонь; и какъ начнетъ оно кипѣть, то смѣшать его съ растворомъ разбивая толстенькимъ прутичкомъ или мутовкою, но чтобы густо было, потомъ тотъ часъ снять съ огня и чистую пирожную доску посыпать мукою и класть на нее горячей краимъ деревянною ложкою, чтобъ разплывался въ лепешечки величиною по рублевику; а какъ простынетъ и затвердѣетъ, то проколоть по срединѣ дырочку, а края поразчеркать ножемъ.

А когда краимъ весь вдругъ на насыпанную доску выльешь и дашь ему разплыться и затвердѣть, то можно будетъ изъ него разные узоры вырѣзывать, какіе похочется, а потомъ въ оттопленномъ горячемъ коровьемъ маслѣ пряжить. Естьли же похочется перемѣну въ немъ сдѣлать, то можно немного мѣлко толченаго миндалю въ него прибавить, когда краимъ еще размѣшивается, то будетъ очень же хорошо.

ПРАВИЛО 654.

Пряженые яблочные ломтики въ тѣстѣ, можно назвать аладьи съ яблоками.

Взять хорошихъ большихъ яблокъ, облупить ихъ и въ толстенькія ломтики изрѣзать: сѣменныя гнѣзда наперсткомъ, или сдѣланными для сего нарочно круглыми жестяною или желѣзною трубочками вырѣзать вонъ, потомъ сдѣлать жидкаго тѣста или разтвору по правилу 66, или разтворить ложку муки съ немногимъ бѣлымъ ренскимъ виномъ, двумя яицами и немногимъ сахаромъ, сей разтворъ и всквашивать, чтобы взошолъ, ненадобно; потому что іесту въ него не кладется, по семъ разгорячить топленаго коровьяго масла, яблоки въ разтворѣ поворочать и клавши въ горячее масло запряживать. Можно сперва и яблоки толченымъ сахаромъ потрусить, и дать съ нимъ немного полежать, то будутъ очень хороши.

ПРАВИЛО 655.

Пряженыя груши.

Груши облупить же, долгинькими кусочками изрѣзать и сѣменныя гнѣзда вырѣзать потомъ въ ренскомъ винѣ съ сахаромъ понапоять, державъ ихъ такъ часа два, потомъ откинуть ихъ въ цѣдилку или на рѣшето, чтобы жижа стекла долой, по семъ сдѣлать такого же клару или жидкаго тѣста какъ и на яблоки, съ ренскимъ виномъ и парою яицъ, сахаромъ и немногою мукою и такимъ же образомъ въ горячемъ коровьемъ маслѣ по цѣлой сковородкѣ пряжить, то хороши же будутъ.

ПРАВИЛО 656.

Пряженые артишоки.

Артишоки сверва хорошенько очистить такъ какъ бы ихъ по правилу 92 отваривать хотѣлъ. Потомъ разрѣзать каждую вдоль по поламъ, да и каждую половинку еще на двое или и на трое, смотря по величинѣ ихъ и изъ каждой штучки косматое съ самыми маленькими листочками отъ стульцовъ обрѣзать, и на часъ другой въ воду положить, потомъ въ соленой водѣ немного поварить, чтобы они только въ половину поспѣли, а послѣ вынувъ изъ воды вонъ положить, чтобъ росолъ чисто съ нихъ стекъ, разтворъ или тѣсто должно къ нимъ сдѣлать по правилу 66, послѣ того разгорячить топленаго коровьяго масла, артишоки по тѣхъ мѣстъ, пока стульцы и мягкіе листы или чешуя будутъ обмакивать въ разтворъ и въ горячемъ маслѣ по цѣлой сковородѣ пряжить; то и будутъ хороши. Можно ими что ни есть приличное обкладывать и такъ особымъ кушаньемъ на столъ подать.

ПРАВИЛО 657.

Пряженыя спаржи.

Спаржи очистить по правилу 91 и цѣлыми положа въ горячую воду дать имъ только одинъ разъ вскипѣть, потомъ выбравъ вонъ разложить, чтобы вода съ нихъ стекла, и они простыли, потомъ сдѣлать съ нимъ тѣсто или разтворъ по правилу 66 же, и такъ спаржи обмакивать въ него по тѣхъ мѣстъ, пока мягки, и въ горячемъ коровьемъ маслѣ пряжить, а поклавши на блюдо посыпать сахаромъ.

ПРАВИЛО 658.

Пряженый сахарный корень.

Сахарный корень сперва хорошенько очистить и порядочно изрѣзать, и только одинъ же разъ взварить и пряжить какъ спаржи, а такимъ образомъ можно всячину, какъ то Римской шалфей и щевелевые листья, Голандскіе цвѣтки и тому подобное запряживать.

ПРА-

ПРАВИЛО 659.

Пряженые раки.

Раки должно изнутри такъ взламывая очистить, чтобы черепки ихъ, или шелуха прочь не отвалилась, потомъ смѣшать муки съ немногимъ мѣлко толченымъ инбиремъ, и посыпавъ ею вычищеныхъ раковъ, въ коровьемъ горячемъ маслѣ попряжить, а послѣ положа на блюдо, пряженою же петрушковою травою обложить.

ПРАВИЛО 660.

Пряженыя сельди.

Сельди сперва хорошенько очистить, потомъ съ обѣихъ сторонъ отъ позвоночныхъ костей обрѣзать, и часа два или три въ пресномъ молокѣ помочить, по семъ сдѣлать раствору или тѣста такого, какое выше сего къ яблокамъ и грушамъ означено, изъ немногой муки, ренскаго вина, и двухъ яицъ, но безъ сахару, наконецъ вынувъ сельди изъ молока хорошенько посушить, повалять ихъ въ тѣстѣ, и горячемъ топленомъ коровьемъ маслѣ пряжить, а при подаваніи на столъ обложить ихъ пряженою же петрушковою травою.

ПРАВИЛО 661.

Буддингъ.

Взять отъ четырехъ до шести булокъ, смотря потому, сколь велику ему быть, разрѣзать ихъ въ ширину раза по два, и наростѣ поджарить, потомъ изрѣзать жеребейками и положить въ судно, налить на нихъ немного молочка, чтобы только хлѣбъ смочило, по семъ на примѣръ съ полфунта говяжьяго почешнаго сала, а мозгу изъ костей еще лучше, изрубить мѣлко и туда же положить; естьли сала и мозгу не случится, то сдѣлать столько тертаго коровьяго масла по правилу 3, чтобы оно какъ сметана было, и положить туда же, да изюму, коринки, хорошую горсть полосочками изрѣзавши миндалю, полгорсти очищеныхъ фисташекъ, мѣлко нарѣзанаго цукату, толченыхъ кардемону и мушкатнаго цвѣту, или только тертаго мушкатнаго орѣшку, двѣ ложки крупичатой муки, соли, 6 или 8 особо разболтаныхъ

 яицъ,

яицъ, все сіе вмѣстѣ смѣшать, и естьли по буддингову будетъ густо, то можно еще ложку другую молока или рому прибавить, и вымѣшать, потомъ чистую салфетку обмоча въ горячую воду, разложить на блюдо и разтворенное въ нее вылить, и собравъ края связать крѣпко, чтобы было однимъ колобомъ, и такъ съ хорошимъ кускомъ говядины, а естьли ее не случится, то и съ одною водою, положа въ котелокъ варить, чтобы поспѣлъ; а какъ его подавать похочешь, то вынувъ изъ котла вонъ положить на блюдо, развязать салфетку и отдѣлить ее отъ вареннаго кругомъ, сколько возможно, потомъ то блюдо, на которомъ на столъ нести, наложить и перевернуть, а салфетку со всѣмъ снять. Напослѣдокъ приготовленнымъ ренсковымъ соусомъ, сдѣланнымъ по правилу 34 или шоколатнымъ по правилу 36 облить и горячей на столъ подать. При подаваніи на столъ можно изъ буддинга изъ средины вырѣзать круглую штуку и разрѣзавъ ее въ куски обложить по краямъ блюда, а скважину полну соусомъ налить, то будетъ весьма пріятной видъ имѣть.

ПРАВИЛО 662.

Буддингъ инымъ образомъ.

Разгорячить гораздо въ сковородкѣ фунтъ коровьяго масла, и положить въ него хорошую часть натертой булки, и немного пожарить, а послѣ по разсмотрѣнію немножко прѣснаго молока влить, и варить пока густо станетъ, и такъ снявъ съ огня простудить, потомъ 6 или 8 особо разболтаныхъ яицъ туда же влить съ немногими тертою цитронною коркою, сахаромъ, корицею, коринкою, изюмомъ и солью, и все то хорошенько вымѣшать, по предписанному же вылить въ салфетку и около двухъ часовъ въ котликѣ въ водѣ варить, а наконецъ ренсковымъ соусомъ обливши подать на столъ.

ПРАВИЛО 663.

Аглинской мозговой буддингъ.

Взять фунтъ говяжьяго изъ костей мозгу или фунтъ же самаго хорошаго и свѣжаго почешнаго сала, изрубить мѣлко, и 4 или 5 по правилу 4 въ молокѣ

раз-

размоченыхъ булокъ съ рубленымъ саломъ въ глубокое блюдо положить, съ двумя хорошими ложками крупичатой муки, немногимъ сахаромъ, мѣлко рубленымъ цукатомъ, солью, коринкою и изюмомъ, все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, яицо другое особо разболтаныхъ можно туда же примѣшать, потомъ жестяную буддинговою форму хорошенько масломъ коровьимъ вымазать, растворъ въ нее вылить и въ тортной сковородкѣ изпечь, и соусъ къ нему можно будетъ сдѣлать какой похочется.

ПРАВИЛО 664

Буддингъ сдѣланный на блюдѣ.

Взять довольно говяжьяго изъ костей мозгу, можно его изрѣзать тоненькими ломтиками или кружечками, или мѣлко изрубить и потрусить его немного въ блюдо, потомъ тоненькихъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба въ молоко окунувъ на него покласть, а на нихъ коринки или цукату, или же вареной въ сахарѣ померанцовой корки мѣлко нарѣзавъ посыпать, по семъ опятъ слой мозгу, а на него обмоченыхъ въ молоко бѣлаго хлѣба ломтиковъ, и такъ далѣе, пока блюдо полно станетъ, на самомъ верьху долженъ быть мозгъ, а естьли много молока на блюдѣ, которое можетъ изъ хлѣба натечь, то его чисто сцѣдить, потомъ сладкаго рому, сахару и нѣсколько яичныхъ желтковъ вмѣстѣ хорошенько сбить и тѣмъ укладенное облить; а когда понадобится, то можно на блюдѣ и небольшіе закраинки сдѣлать, и напередъ имъ дать присохнуть, а потомъ начинку положа, въ тортной сковородкѣ изпечь.

ПРАВИЛО 665.

Буддингъ со спинатомъ.

Взять хорошую часть очищенаго и хорошо вымытаго спинату, взварить его сперва одинъ разъ въ водѣ, потомъ откинувъ въ решето дать сухо обсякнуть и мѣлко изрубить, послѣ сего сдѣлать по разсмотрѣнію нѣсколько тертаго коровьяго масла, и одно за другимъ отъ десяти до двенатцати яицъ туда же вмѣшать, и полфунта бисквиту или сахарныхъ лепенѣчекъ туда же втереть, напослѣдокъ хорошую же

 часть

часть развареной коринки со спинатомъ туда положить, жестяную обѣчайку по правилу 525, приготовить, и въ ней разтворенное изпечь, а наконецъ положа на блюдо и поливъ разтопленымъ коровьимъ масломъ подать.

ОТДѢЛЕНІЕ ДЕВЯТОЕ.

О молочномъ и яичномъ кушаньѣ.

ПРАВИЛО 666.

Какъ ромъ дѣлать.

Взять двѣ канны молока, поставить его на огонь, потомъ немножко крупичатой муки съ двумя яицами гораздо хорошенько разболтать, а по семъ еще выпустить два яица, и прибавя къ тому немножко молока болтать же; а какъ поставленное на огонь молоко начнетъ кипѣть, то съ кусочкомъ коровьяго масла разболтанную съ яицами муку понемногу ливши разболтывать и нарочитое время изподволь варить непрестанно мѣшая, наконецъ снявши съ огня простудить, такъ и можно будетъ его во многое употреблять.

Вторый ромъ.

Поставить канну молока на огонь, и четверть фунта мѣлко толченаго какъ муки миндалю, четыре яичныхъ желтка, четыре ложки муки съ немногимъ молокомъ разболтать, и изподволь въ кипячее молоко вмѣшать, положить немножко соли, и такъ нарочитое время варить непрестанно мѣшая; естьли онъ очень густъ будетъ, то можно немного молока въ него прибавить и еще не много поварить непрестанно же мѣшая, потомъ снявъ съ огня спрятать, чрезъ сушки сдѣлается студенью или галертомъ.

Третій ромъ.

Кварту молока, не множко крупичатой муки, четверть фунта толченаго миндалю и четверть же фунта свѣжаго пахтанаго коровьяго масла вмѣстѣ растворить, и на огнѣ непрестанно мѣшая варить; естьли хочешь его желтоватымъ имѣть, то сдѣлать его

его съ немногимъ шафраномъ, наконецъ изъ того судна, въ которомъ варился, вылить въ другое и простудить, то будетъ также хорошъ.

ПРАВИЛО 667.

Зульцъ мильхъ изъ хорошьяго молока.

Зульцъ мильхъ, какъ извѣстно, дѣлается изъ овечьяго молока; но когда имѣть его не можно, то взять муравленой горшокъ какой величины имѣть похочешь, просверлить у него съ боку у самаго дна скважню, вставить въ нее трубочку или гвоздикъ, и такъ налить его полонъ прѣснаго молока и дать пять дней такъ стоять, потомъ гвоздь вынувши жидкое сцѣдить, а послѣ заткнувши гвоздь и паки свѣжимъ молокомъ дополнить, потрусить сверьху солью и накрывъ завязать; послѣ сего горшокъ съ наружи хорошенько очистить и натереть солью и сколько когда сего молока изъ горшка возмется, то должно опять прѣснымъ молокомъ дополнивать и мѣшавъ оставлять накрышки, и обвязавши сверьху чистыми тряпками или сложа полотенцомъ.

ПРАВИЛО 668.

Миндальное молоко.

Взять по произволенію фунтъ или полфунта очищена изъ шелухи миндалю, изтолочь его съ розовою или померанцовою водою мѣлко какъ муку, а послѣ кипячею водою развесть и сквозь волосяное полотенцо прожать, но не очень же много и воды наводить, а чтобы молоко было крѣпко или сильно и густовато. Что сквозь полотенцо не пройдетъ, то должно еще толочь, пока почти все пройдетъ, а напослѣдокъ немного сахаромъ подсластить, то и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 669.

Миндальный творогъ.

Взять чистаго рыбьяго клѣю, нарѣзать его мѣлко съ горсть, положить въ воду, чтобы вода только чуть его покрыла и дать такъ нѣсколько постоять, а послѣ исподволь варить и непрестанно мѣшать, чтобъ не пригорѣлъ пока разварится, и такъ теплый прожать сквозь волосяное полотенцо, потомъ поставить на огонь напримѣръ кварты съ полторы прѣ-

снаго молока, а какъ начнетъ кипѣть, то 4 хорошихъ горстей мѣлко толченаго миндалю, немножко соли, сахару, и процѣженой клѣй положить въ молоко и опять варить непрестанно мѣшая; ибо безъ того миндаль скоро пристанетъ къ кастрюлѣ и пригоритъ, по семъ снявъ съ огня поставить, чтобы простыло или поохолодѣло, ибо естьли онъ горячей въ фурму нальется, то не скоро вонъ изъ ней выходитъ, и такъ, когда онъ еще чють тепелъ, вылить въ фурму и поставя застудить, чтобы совсѣмъ какъ студень застылъ и твердъ сталъ; а какъ изъ фурмы вынимать станешь и не станетъ онъ хорошо выходить, то обмочить тряпку въ горячую воду и обвернуть ею фурму, такъ хорошо и выйдетъ, наконецъ съ хорошими яичнымъ молокомъ или ромомъ, или же съ подслащенымъ сахаромъ, бѣлымъ ренскимъ виномъ на столъ подать.

ПРАВИЛО 670.

Нюлсъ или буббертъ, а можно назвать и яишницею.

Взять небольшую ложечку крупичатой муки, разболтать ее сперва съ немногимъ сладкимъ ромомъ или молокомъ, а потомъ съ сахаромъ, тертою цитронною коркою, осьмью или девятью яицами, не многою солью, а потомъ прибавить рому или молока, сколько по разсужденію надобно будетъ, и все то вмѣстѣ хорошенько побить, потомъ блюдо вымазать холоднымъ коровьимъ масломъ, и поставить его ровно на песокъ или соль въ тортную сковородку, затворъ въ него влить и сверьху и снизу жаромъ запекать. Или пространную кастрюлю съ горячею водою полную на треножной таганецъ; подложить подъ нее не много огня, а на воду поставить блюдо съ разболтанною яишницею и другимъ такимъ же равнымъ блюдомъ накрыть, и такъ на кипячей водѣ ее задержать до поспѣлости, то хороша же будетъ.

ПРАВИЛО 671.

Яичной сыръ или творогъ.

Взять на примѣръ на три стакана молока отъ десяти до двенатцати яицъ, бить ихъ вмѣстѣ пруши-

шикомъ гораздо и вылить въ оловянную чашку, поставить въ котелъ налитой холодною водою, а воды бы было въ немъ немножко съ краями чашки не вровень, поставить такъ на огонь и не накрывать; а какъ начнетъ молоко съ яицами немного густѣть, то вынуть чашку вонъ, то остатокъ молока ссядется и самъ, потомъ влить его въ фурму, съ развареннымъ полосочками миндалемъ, клавши рядъ за рядомъ. Когда подавать его на столъ, тогда должно хорошее яичное молоко къ нему въ готовности холодное имѣть и яичный сыръ миндалемъ и изюмомъ натыкать, также толченою съ сахаромъ корицею посыпать, такъ и будетъ хорошъ.

ПРАВИЛО 672.

Запеченое молоко.

Положить четверть фунта крупичатой муки въ горшокъ или глубокое блюдо, помочить ее сперва немногимъ ромомъ и хорошенько вымѣшать, потомъ отъ двадцати четырехъ до тритцати яицъ съ квартою рому и сахаромъ положа въ нее толстенькимъ прутикомъ, а въ горшкѣ и мутовкою гораздо убить, послѣ сего сдѣлать по правилу 72, закраины на блюдѣ и сперва ихъ особо засушить. А послѣ блюдо вымазать коровьимъ масломъ и поджареныхъ на ростѣ булочныхъ ломтиковъ въ него положить, также мѣлко рубленаго цукату, выбраной и вымытой коринки и толченой корицы на нихъ посыпать, а наконецъ и разболтанной растворъ туда вылить, въ тортную сковородку на песокъ или на соль поставить и запечь, потомъ еще сверьху толченымъ сахаромъ съ коринкою и цукатомъ потрусить, то и будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 673.

Буттертъ изъ осми яичныхъ желтковъ.

Выпустить восемь яичныхъ желтковъ, и смѣшать ихъ съ толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, солью и сахаромъ, потомъ на примѣръ съ кварту сладкаго рому въ нихъ влить, толстенькимъ прутикомъ хорошенько убить, а послѣ сего вымазавъ блюдо холоднымъ коровьимъ масломъ разболтаное туда влить, и

 какъ

какъ выше сего въ правилѣ 670 объявлено, на кипячей водѣ задержать.

ПРАВИЛО 674.

Англинское молоко.

Выпустить отъ двенатцати до осмнатцати яичныхъ желтковъ, сперва ихъ хорошенько растереть, потомъ немножко соли, тертой лимонной корки, съ квартою или съ полуторою квартою, все вмѣстѣ прутикомъ или мутовкою гораздо убить, по семъ сдѣлать изъ вароваго водянаго тѣста не большой пастетецъ, смотря по количеству раствора, сколько его разбито. А сдѣлать его на примѣръ такимъ образомъ: сперва разкучить немного тѣста тонкою лепешкою на поддонокъ, сдѣлать на ней узорчетыя закраинки, какія въ прочемъ около блюдъ дѣлаются, а сдѣлать поддонокъ на бумагѣ, и съ нею положить въ тортную сковородку, разбитыя яица съ молокомъ въ пастетъ влить, и сверьху и снизу исподволь жаромъ запекать но крышки ихъ тѣста на пастетъ не дѣлать, будетъ и такъ очень хорошо.

ПРАВИЛО 675.

Затеченый кафе.

Разбить пятнатцать или шеснатцать яицъ съ немногою солью, потомъ взять отъ десяти до двенатцати лотовъ мѣлко молоной или въ полуторѣ квартѣ прѣснаго молока съ немногимъ сахаромъ и корицею, и сквозь частое сито или волосяное полотенцо процѣдить и въ яица влить, послѣ того по правилу 72 сдѣлать закраины около блюда, вымазать блюдо холоднымъ коровьимъ масломъ, разболтаныя и смѣшаныя съ молокомъ яица въ него влить, въ тортную сковородку на соль или песокъ поставить, исподволь изпечь и горячей на столъ подать. Также можно сіе дѣлать и въ тѣстѣ такъ какъ выше сего о Англинскомъ молокѣ объявлено, и то будетъ очень же хорошо.

ПРАВИЛО 676.

Молочный галертъ или желее.

Взять напримѣръ съ полосмухи фунта рыбьяго клѣю, разбить его и изтеребить мѣлко, помочить

въ холодной водѣ, а послѣ разварить непрестанно мѣшая, а сваря процѣдить сквозь сито или волосяное полотенцо, потомъ взять 8 или 10 цитроновъ, обтереть съ нихъ корку на одинъ фунтъ сахару, налить на тотъ сахаръ канну свѣжаго молока и дать такъ нѣсколько времяни постоять, по семъ выдавить изъ лимоновъ сокъ въ особое судно, сѣмена выбрать и прибавить въ него нѣсколько бѣлаго винограднаго вина, послѣ сего поставить молоко съ сахаромъ на огонь, влить въ него клѣй и дать хорошенько покипѣть, все непрестанно мѣшая, потомъ и сокъ лимонной съ ренскимъ въ негоже вылить, такъ молоко и раздѣлится, которое и процѣдить какъ въ прочемъ въ правилѣ 63 видно, чтобы чисто и хорошо стало, наконецъ наливать его во что похочется.

Или.

Кварту молока, отъ шести лимоновъ корку и сокъ, три четверти фунта сахару, горсть щипанаго рыбьяго клѣю, и нѣсколько винограднаго бѣлаго вина взявши, поступить, какъ выше сего предписано.

ПРАВИЛО 677.

Бланманже молочный.

Взять горсть разбитаго и разщипанаго рыбьяго клѣю, и размоча варить непрестанно мѣшая, пока разварится, потомъ кватту молока, полфунта мѣлко толченаго сладкаго миндалю, прибавя въ него нѣсколько и горькаго миндалю, также сахару, корицы и цитронной корки туда же положа дать еще съ клѣемъ вмѣстѣ повариться: но непрестанно же мѣшая; по семъ прожать крѣпко сквозь волосяное полотенцо, или сквозь сито протереть, миндаль долженъ такъ мѣлко изтолченъ быть, чтобы почти весь съ молокомъ и клѣемъ пройтить могъ, наконецъ вылить на блюдо, то и будетъ очень хорошъ.

ПРАВИЛО 678.

Какъ краимъ дѣлать.

Взять немножко пахтанаго свѣжаго чисто вымытаго коровьяго масла, положить его въ кастрюлю или латку, да ложку или полторы крупичатой муки, подогрѣть ихъ немножко, и хорошенько стереть, по

семѣ десять или двенатцать яичныхъ желтковъ, клавши въ одинъ разъ по два или по три туда же втереть, также немножко соли, сахару, кусочикъ другой цѣлкомъ корицы, и лимонной корки, потомъ по разсмотрѣнію слагкаго рому, или половину рому, а другую свѣжаго молока туда влить и толстенькимъ прутикомъ на огонь поставя мѣшать, чтобы не свертывалось или не оттвороживалося, но все бы ровно мѣлко, густовато и хорошо было, и такъ тотъ часъ на блюдо вылить. А какъ простынетъ, то потереть на него сахару, такъ и будетъ хорошъ. Можно его еще и такимъ образомъ дѣлать: сперва смѣшать муки съ масломъ и желтками такъ, какъ выше объявлено, прибавить туда нѣсколько рому или молока, а достальное молоко поставить на огонь; и какъ начнетъ оно кипѣть, то и растворъ мучной туда же вылить и мѣшать толстенькимъ прутикомъ или мутовкою, чтобы было также, какъ и выше объявлено. Естьли же сдѣлается кусочками или оттворожится, и неравной густоты станетъ, то должно тотъ часъ сквозь частую цѣдилку или частое решето протереть, и такъ какъ выше же объявлено, на блюдѣ подать, то также будетъ хорошо.

ПРАВИЛО 679.

Краимъ съ миндалемъ.

Сперва сдѣлать краимъ такимъ же образомъ, какъ выше показано; а когда станешь желтки яичные вмѣшивать, то положить туда же горсть другую мѣлко толченаго миндалю, и съ нимъ на огнѣ мѣшать; а когда краимъ выльется на блюдо, и застынетъ, то взять хорошую горсть облупленаго миндалю изрубить его съ толикимъ же тертымъ сахаромъ мѣлко и посыпать сверьху краимъ, потомъ разжечь желѣзную угольную лопатку красно, и водить его сверьху миндалю не дотыкаяся до него, чтобы онъ позарумянился, то будетъ онъ какъ шароховатой ледъ, или какая корка и хорошей видъ получитъ.

ПРАВИЛО 680.

Краимъ съ фисташками.

Онъ дѣлается такимъ же образомъ какъ и предписанный миндальный краимъ, только что вмѣсто миндалю кладутся въ него мѣлко толченые фисташки, также и сверьху хорошую горсть очищеныхъ и съ сахаромъ мѣлко рублѣныхъ же фисташекъ насыпать, и разожженою желѣзною лопаткою позарумянитъ.

ПРАВИЛО 681.

Шоколадный краимъ.

Его дѣлать такимъ же образомъ, какъ выше сего въ правилѣ 678 показано, только что двухъ яичныхъ желтковъ противъ того не докладывать, а вмѣсто муки четверть или три осмухи фунта мѣлко толченаго и просѣяннаго ситомъ шоколаду положить, хорошенько все на огнѣ утереть и такъ подать, а миндалемъ и фисташками не посыпать.

ПРАВИЛО 682.

Чайный краимъ.

Растворить краимъ такимъ же образомъ, какъ выше въ правилѣ 678 объявлено, потомъ поставить на огонь одного молока, или пополамъ съ ромомъ, и дать вскипѣть, по семъ положить въ него хорошаго чаю зеленаго или чернаго по разсмотрѣнію, поварить его гораздо и процѣдить сквозь ситку, а послѣ съ растворомъ краима смѣшать, и поступить въ прочемъ какъ выше же объявлено.

ПРАВИЛО 683.

Винный краимъ съ бѣлымъ или краснымъ виномъ.

Растворить краимъ слово въ слово также, какъ выше сего въ правилѣ 678 показано, но должно немножко муки да желтка два больше того взять, какъ съ молокомъ дѣлается, потомъ съ бѣлымъ или краснымъ винограднымъ виномъ, какое изъ нихъ похочется, сахаромъ, чтобы довольно сладко было, цѣльною корицею и лимонною коркою туда положить, и хорошенько убить, а потомъ толстенькимъ прушикомъ или мутовкою на огнѣ хорошенько вымѣшать, то и будетъ хорошо.

ПРА-

ПРАВИЛО 684.

Краимъ бруле.

Сперва сдѣлать прямой краимъ по правилу 678 и на блюдо вылить; а какъ онъ остынетъ и окрѣпнетъ и надобно будетъ скоро его на столъ подавать, то насыпать на него сверьху тертаго сахару гораздо потолще и разкаленою желѣзною лопаткою, съ которой пепелъ на передъ старою ветошкою или тряпицею чисто обить, сахаръ гораздо темненько поджечь. Должно лопатку гораздо близко надъ сахаромъ водить, чтобы полымя отъ ней до сахару доставало, такъ и будетъ онъ оченъ румянъ и хорошъ.

ПРАВИЛО 685.

Краимъ бруле инымъ образомъ.

Сперва сдѣлать обыкновенный краимъ по правилу 678, но безъ сахару; а какъ скоро готовъ онъ будетъ, то положить хорошую часть толченаго сахару въ кастрюлю, и поджечь его въ ней гораздо румяно, и сдѣланной краимъ съ нимъ смѣшавъ вылить на блюдо и застудить.

ПРАВИЛО 686.

Краимъ бруле еще инымъ образомъ.

Приготовить сперва краимъ по правилу 678. Но можно въ него 15 или 16 яичныхъ желтковъ и отъ четырехъ яицъ бѣлки положить; а когда краимъ по надлежащему совсѣмъ готовъ будетъ, то налить его въ блюдо, но не очень полно, а въ достальной положить варенаго съ сахаромъ смородиннаго соку, лимоннаго соку же и побольше сахару, перемѣшать ихъ вмѣстѣ на огнѣ хорошенько и вылить на краимъ, потомъ съ блюдомъ на немногія соль или песокъ въ тортную сковородку поставить и еще попечь, да сверьху сахаромъ же посыпать.

ПРАВИЛО 687.

Цитронный краимъ.

На него должно взять отъ четырехъ до осми самыхъ большихъ цитроновъ; а буде случатся не очень велики, то и восемь, облупить съ нихъ желтую корку тоненько, изкрошить ее мѣлкою лапшою, и разъ другой перемѣняя свѣжею водою, горечь изъ нее повы-

вы-

вымочить, а послѣ мягко уварить и вылить въ цѣдилку, потомъ очистить съ цитроновъ и бѣлую кожу и бросить ее прочь, а середку изрѣзать ломтиками, сѣмена выбрать и положить ихъ съ вареною коркою въ блюдо и насыпать довольно мѣлко тертымъ сахаромъ, вымѣшать хорошенько и дать такъ нѣсколько часовъ постоять, чтобы сласть ихъ прохватила, по семъ поставить около блюда тоненькія хорошенькія закраинки, вышиною смотря по разсужденію и прежде ихъ однихъ присушить, послѣ того вымазать блюдо коровьимъ масломъ, нарѣзать ломтиками булокъ, да не множко молочка съ парою яицъ и сахаромъ разболтать и каждый ломтикъ въ томъ окунувъ, класть въ особое блюдо, чтобы они молоко въ себя повобрали, а послѣ положить въ приготовленное съ закраинами блюдо, сперва рядъ оныхъ ломтиковъ, а на нихъ слой смѣшанныхъ съ сахаромъ лимоновъ съ коркою, по семъ другой слой размоченыхъ булочныхъ ломтиковъ и такъ далѣе слои на слои, пока все въ блюдо уложить, а верьхней слой, можно цукерброшовыми лепешечками укласть, также и въ середкѣ можно ими когда кому похочется проложить. Напослѣдокъ разболтать десять или двенатцать яицъ съ сладкимъ ромомъ и сахаромъ и дополнить блюдо, чтобы положенное въ него все покрыло и поставить въ тортную сковородку, подсыпавъ подъ блюдо не много соли или песку и изпечь, то будешъ очень хорошъ.

ПРАВИЛО 688.

Цитронный краимъ инымъ образомъ.

Взять столько же цитроновъ, какъ выше показано, стереть съ нихъ чисто желтую корку, потомъ разрѣзать каждый цитронъ пополамъ, и выдавить изъ нихъ сокъ дочиста, и процѣдить сокъ сквозь ситку въ кастрюлю, положить въ него хорошую часть головнаго сахару и варить, чтобы густоватъ сталъ, и такъ снявъ съ огня поставить. По семъ сдѣлать на примѣръ съ четверть фунта тертаго коровьяго масла, чтобы было какъ жидкой кисель, да десять или двенатцать яицъ съ бѣлками въ него вмѣшать, и по раз-

размотрѣнію столько рому прилить, сколько яица подняшь могутъ съ немногою солью, послѣ же сего вареный съ сахаромъ лимонный сокъ, и обтертую съ лимоновъ корку вмѣстѣ съ тѣмъ хорошенько сбить, на конецъ въ приготовленное съ закраинами и вымазанное коровьимъ масломъ блюдо, гораздо подрумяненыхъ на роспѣ булочныхъ ломтиковъ наклавъ облить растворомъ, но сперва должно отвѣдать, довольно ли растворъ сладокъ, и такъ въ тортной сковородкѣ на соли или песку запечь, то хорошъ же будетъ.

ПРАВИЛО 689.

Цитронный же краимъ съ виноградным виномъ какъ пѣна избитый.

Сей краимъ описаннымъ стоитъ подъ супами или похлебками въ правилѣ 170; ибо его въ лѣтнее время какъ холодный супъ, и особливо на маленькомъ блюдцѣ подаютъ. Можно его и полосочками нарѣзанымъ цукеръ-бротомъ узорчето укласть, то будетъ очень же хорошъ.

ПРАВИЛО 690.

Брей () деликатная или нѣжная и вкусная розмазня или кисель.*

Взять по разсмотрѣнію нѣсколько хорошаго свѣжаго коровьяго масла, вложить его въ кастрюлю и разгорячить, потомъ положить въ него три или четыре горсти муки, хорошенько вымѣшать, и дать немного попряжиться, а послѣ напримѣръ съ канну взвареннаго прѣснаго молока туда влить, да тертой лимонной корки, сахару и соли положить, и все то вмѣ-

(*) Брей или муеъ, шигель брей, гемизе называется у Нѣмцовъ какая ниесть розмазня или кисель, и дѣлаются разные, изъ лучшей крупичатой муки, или сливолъ и масла коровьяго и варятся больше въ глиняномъ горшкѣ. Объ нихъ есть слѣдующія описаніи въ женскомъ словарѣ: 1,) Розмазня изъ муки просто. 2.) изъ муки подпальной. 3) изъ крицы. 4) изъ гречневой крупы. 5) изъ печеной лапши. 6) изъ чечевицы 7) изъ толченаго сорочинскаго пшена. 8) изъ булокъ 9) изъ просяной крупы. 10) изъ булокъ же и говяжьяго отвару. Въ Ниренбергской поваренной книгѣ, которая тамъ въ четверть листа въ 1734 году вышла, на 47 страницѣ объявлено таковыхъ розмазень или киселѣй 126. сортовъ. А Бранденбурская поваренная книга считаетъ ихъ на страницѣ 418, 92 сорта.

вмѣстѣ немного поварить, но непрестанно мѣшать, послѣ сего десять или двенатцать яичныхъ желтковъ съ ложкою другою молока особливо разбить, и въ кисель вмѣшать, и такъ тотъ часъ съ огня снять, и накрывъ на горячей пепелъ поставить, чтобы поостылъ и ко дну немного присталъ; а какъ сей кисель подавать, то вылить его на блюдо, а что ко дну пристало, то должно вырѣзывая обложить блюдо, и посыпать сахаромъ, такъ и готовъ.

ПРАВИЛО 691.

Блинцы и изъ нихъ сырники съ протертыми яблоками или съ пареными конфектами.

Положить нѣсколько коровьяго масла въ кастрюлю, или каменное блюдо, тереть его противъ огня, чтобы стало какъ жидкой кисель, потомъ выпустить въ него отъ четырехъ до шести яицъ, непрестанно мѣшая, да крупичатой муки по разсмотрѣнію, и развесть ихъ свѣжимъ молокомъ, чтобъ былъ жидкой блинной растворъ, также понемножку соли и сахару въ него положить, посемъ вычистить чисто небольшую сковородку, разгорячить ее на угольяхъ, и положа въ тряпочку косучикъ коровьяго масла, помазать ею горячую сковородку, налить на нее немножко розтворцу и тонко и кругло по ней разплавить, а что сверьху скоро къ сковородѣ тѣста не пристанетъ, то опять слить въ растворъ, и такъ оные блины всѣ перепечь, послѣ того должно простертыхъ сквозь решето или цѣдилку вареныхъ яблокъ сладко сахаромъ подсластить или иное что въ нихъ имѣть похочешь, имѣть въ готовности, и на каждый блинъ намазать ихъ тоненько, и свернуть каждый блинъ въ двое долгонько, потомъ положить на большую сковороду нѣсколько коровьяго масла или въ тортную сковородку поджечь его немножко, чтобъ было темножелто, и свернутые блины или сырники, обмакнувъ въ разбитыя яица, мѣлко тертымъ калачомъ съ обѣихъ сторонъ посыпавъ въ маслѣ зарумянивать, и положивъ на блюдо посыпать сахаромъ. Также можно оные блинцы и просто подавать, такимъ образомъ: положить вымытой и очищеной коринки въ растворъ,

творъ, и съ нею печь, и такъ просто сгибать ихъ въ четверо, и класть на блюдо, сколько потребно, а между тѣмъ всякой слой блиновъ пересыпать тертымъ сахаромъ.

ПРАВИЛО 692.

Аладьи съ смородиною.

Сдѣлать тертаго масла, чтобы оно какъ ромъ было, вмѣшать въ него пять или шесть яицъ, а потомъ хорошую часть мѣлко тертаго бѣлаго хлѣба, чтобы растворъ гораздо густенекъ былъ, по семъ взять свѣжей смородины очищеной по разсмотрѣнію, и съ хорошимъ кускомъ сахару варить гораздо, чтобы густа стала, а простудя смѣшать съ растворомъ, и естьли похочется, то корицы и коринки прибавить, и такъ все вмѣстѣ гораздо вымѣшать, потомъ разгорячить на сковородѣ коровьяго масла, и пускать въ него по ложкѣ раствору, чтобы онъ расплывался не больше какъ величиною по рублевику. Растворъ такъ долженъ сдѣланъ быть, чтобы не очень расплывался; но когда его ложкою въ масло пустить, высоконько стоялъ, а тамъ можно будетъ его и ложкою распространить какъ похочется. Очень густъ и твердъ не долженъ же быть. Можно его когда очень густъ маленько сладкимъ ромомъ поразвесть, а естьли жидокъ, то прибавить тертаго бѣлаго хлѣба, и такъ по цѣлой сковородѣ одну за другою пряжить, а поклавши на блюдо посыпать сахаромъ. Можно же ихъ и съ протертыми яблоками или инымъ какимъ закусочнымъ вареньемъ дѣлать.

ПРАВИЛО 693.

Компотъ изъ яблокъ или грушъ бѣлый и красный.

На сіе должно такой родъ яблокъ выбрать, которыя не очень сочны или водяны, облупить ихъ и по середкѣ разрѣзать, сѣменныя гнѣзда вырѣзать, положить въ кастрюлю и налить воды, чтобы ихъ покрыла, потомъ гораздо хорошей кусокъ головнаго сахару съ нѣсколькою цѣльною корицею и лимонною коркою туда же положить, и такъ варить; а какъ яблоки мягки станутъ, то должно ихъ поскорѣе вонъ вынуть и хорошенько покласть, а жижу ихъ чисто

сцѣ-

сцѣдить въ другія яблоки, которыя еще съ хорошимъ кускомъ сахару на большомъ жару густо выварить, чтобы какъ сыропъ были, и вылить ихъ на прежде свареныя. Также корицы и цитрону положить, напослѣдокъ снявъ съ огня застудить и посыпать сахаромъ. Изъ грушъ дѣлать такимъ же образомъ, не должно ихъ нѣсколько долѣе варить, и слѣдовательно больше на нихъ и воды наливать. А когда компотъ изъ яблокъ или грушъ красный сдѣлать или имѣть похочется, то положить въ нихъ во время варенія краснаго флору или по нѣскольку вишневаго или смородиннаго соковъ, и какъ выше показано въ достальномъ поступить, то будетъ хорошая отмѣна; или когда яблоки или груши въ водѣ съ сахаромъ варятся и станутъ поспѣвать, то положить хорошихъ горсть другую тертаго сахару въ кострюлю, и поставя на огонь мѣшать и такъ его пожечь, чтобы гораздо покраснѣлъ, потомъ жиру изъ яблокъ или грушъ сквозь ситцо въ него процѣдить, а послѣ и яблоки или груши туда же положить, и на сильномъ жару гораздо густо, какъ самой густой сыропъ или яблочникъ выварить и хорошенько на блюдо положа подать. А съ яблоками можно поступить такимъ образомъ: прежде лупленія ихъ разрѣзать каждое пополамъ, сѣменныя гнѣзда вырѣзать, и положа на ростъ поставить на жаръ и печь, чтобы кожа у нихъ гораздо забурела или и черна стала, только должно ее сперьва раза по два ножемъ надчеркнуть, такъ можно будетъ черную кожу лучше слупить, то и будутъ подъ нею яблоки изрядно зарумянившіяся, а въ достальномъ противъ того же поступишь, то и будутъ весьма хорошей видъ имѣть.

ПРАВИЛО 694.

Макаронникъ или лапшопникъ.

Макароны тутъ не то разумѣются, что конфектчики пекутъ сахарные съ миндалемъ, а очень мѣлкокрошеная и сушеная лапша, каковая изъ чужихъ краевъ къ намъ привозится, и въ овощныхъ лавкахъ продается, и таковой то лапши взять по разсмотрѣнію, на посредственное блюдо полфунта или три

четвертки фунта, сварить ее въ прѣсномъ молокѣ очень густо и вылить на блюдо, чтобы простыла, потомъ сдѣлать нѣсколько тертаго коровьяго масла, да одно за другимъ отъ шести до осми яицъ въ него вмѣшать съ солью, тертымъ мушкатомъ, и немногимъ сахаромъ, также въ вымытою чисто коринкою, а наконецъ и свареную лапшу весьма скоро съ тѣмъ смѣшать, чтобы она не разсолодѣла и неразопрѣла, также можно яичные бѣлки и особо отдѣля отъ желтковъ сбить въ густую пѣну и положить, по семъ блюдо вымазать холоднымъ коровьимъ масломъ, смѣшанную лапшу въ него положить, тертымъ сыромъ сверьху толстенько посыпать, и такъ блюдо на песокъ или соль въ тортную сковородку поставя, сверьху и снизу горящимъ угольемъ запечь.

Лапшу дѣлать такимъ образомъ: насыпать муки на столъ или на пирожную доску, и сдѣлавъ въ ней по серѣдкѣ муки выпустить 2. 3. 4. или и 5. яицъ, смотря потому, сколько лапши сдѣлать хочеть, замѣсить изъ того такое крутое тѣсто, чтобы больше мѣсить его не можно было. Когда такъ его замѣсить, то разкатывать сладкою въ тонкую лепешку, хотя то и трудненько сдѣлать: а какъ разкатается, то посыпать на лепешку нарочито муки и сложить ее вдвое, и еще такъ катать, потомъ опять рознять и еще посыпавъ мукою сложить вдвое же и еще катать, и такъ можно будетъ столь тонко разкатать, что можно будетъ лапшу въ тонкую нитку крошить. По разкатаніи такъ тонко тѣста повѣсить его на что нибудь чистое, чтобы оно такъ позатвердѣло; послѣ чего свернуть лепешку и самымъ острымъ ножемъ крошить лапшу тонко въ самую ниточку, какъ тонѣе и ровнѣе быть не льзя, и какъ кто при поваренномъ ученіи и сему учился, а накроша разтрусить ее тоненько по доскѣ или столу чтобы не слѣпилася, а можно ее такъ и въ прокъ засушить.

ПРАВИЛО 695.

Лапшопникъ инымъ образомъ.

Сперьва сдѣлать макароны или лапшу какъ и выше сего объявлено, потомъ маленькія пирожныя фурмы

мы вымазать коровьимъ масломъ и посыпать терлтымъ калачомъ, да и вылить въ нихъ раствор лапшовый, тертымъ сыромъ сверьху посыпать, и поставя въ торшную сковородку изпечь. Когда макрону купить не сыщется, или достать не можно будетъ, то можно всякому завсегда и самому дѣлать такимъ образомъ: положить немного крупичатой муки на пирожную доску или на столъ, разболтать яицъ два и на нихъ замѣсить муку, чтобъ было самое крутое тѣсто, и насучить изъ него лепешекъ тониною въ бумажный листъ, потомъ изрѣзать ихъ широкими полосками, посыпать тоненько мукою и полоску на полоску поклавши очень тонко и мѣлко изрѣзать, потомъ положить въ кипячую воду изрѣзанаго миндалю и дать ему разъ другой вскипѣть, а послѣ на сито или въ цѣдилку откинуть, чтобы вода съ нихъ вся стекла долой, и такъ послѣ можно будетъ употреблять ихъ во что похочешь, то есть, въ молокѣ варить или говяжей похлебкѣ, также и въ пирожное.

ПРАВИЛО 696.

Амулетъ или яишница съ молодымъ хмелемъ или спинатомъ и щапелемъ.

Амулетъ есть ни что иное, какъ пирожное кушанье изъ однихъ яицъ, и съ одну сторону печеное, какъ слѣдуетъ ниже сего: молодаго хмелю нащипать когда онъ еще не очень великъ и высокъ отъ земли выросъ, и обломать у него мягкое, вымыть его чисто, и въ водѣ разъ другой дать ему вскипѣть, а послѣ откинуть на что ни есть, чтобы вода изъ него вытекла вся вонъ, потомъ положить его въ латку съ кускомъ мытаго коровьяго масла, съ тертымъ калачемъ, солью, и немногимъ мяснымъ супомъ или сладкимъ ромомъ, и густоватенько все то вмѣстѣ поштофовать, по семъ восемь или десять съ немногою солью разболтать, и положа нѣсколько коровьяго масла, на блинную сковороду, которая бы не очень мала была разгорячить, и разболтаныя яица на нее вылить; а какъ скоро хотя немного съ низу поджарится, то непрестанно поджарившееся снизъ прокалывать

лывать ножемъ и приподнимать, чтобы жидкое на верьху находящееся въ низъ подъ жареное стекало, и такъ дѣлать по тѣхъ поръ, пока жидкаго на верьху ничего не будетъ. Послѣ того сложить на плоское блюдо, или сперьва подложить на него плоскую тарелку: но яищницу переворачивать не должно, а чтобы мягкая сторона была все на верьху, и налить на нее уштофаной хмель, края яичницы завернуть на него и посыпать его тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, да тонко нарѣзаными коровьяго масла ломтиками укласть, и каленою желѣзною угольною лопаткою сверьху позарумянить. Такимъ же образомъ поступать со спинатомъ и щевелемъ, но каждый изъ нихъ напередъ по своему правилу приготовленъ и изправленъ быть долженъ.

ПРАВИЛО 697.

Амулетъ съ яблоками.

Облупить яблоки и изрѣзать самыми тоненькими ломтиками и съ коровьимъ масломъ и сахаромъ, что бы мягки и хороши были, но не совсѣмъ разползлися, и такимъ же образомъ, какъ выше сего объявлено, изъ семи или осми яицъ амулетъ приготовить и въ прочемъ во всемъ такъ поступить, какъ о молодомъ хмелѣ написано.

ПРАВИЛО 698.

Амулетъ съ поджареными бѣлаго хлѣба ломтиками.

Положить немного коровьяго масла въ какое ни есть судно и растопить, потомъ разболтать съ нимъ и немногою солью столько яицъ, сколько похочется, по семъ бѣлаго хлѣба нарѣзать тоненькими ломтиками и въ коровьемъ маслѣ на сковородѣ поджарить, чтобы зарумянилися, а какъ зарумянятся, то и розболтаныя яица на нихъ вылить, и какъ прежде объявлено, протыкая ножемъ приподымать, чтобы жидкое въ низъ стекало, и одна бы только сторона пряжилася. Когда поспѣетъ, то положить на него плоскую тарелку дномъ, а на нее плоское блюдо въ верьхъ дномъ, и такъ съ сковородою перевернуть, чтобы поджаристое и хлѣбные ломтики на верьху уже

стали, и обложить пряженою петрушковою травою, или подать при немъ ренсковаго уксусу.

ПРАВИЛО 699.

Амулетъ со всякими копчеными вещами.

Можно на него взять, что похочется, и имѣть можно, на примѣръ: кусокъ варенаго, холоднаго копченаго языка, или окорока или же копченой говядины, или другаго какого мяса, или маленькихъ Архангелогородскихъ копченыхъ селедокъ, естьли они не очень сухи. И такъ что изъ оныхъ вещей случится, то очистя сперьва изрубить мѣлко, потомъ сколько потребно разболтать яицъ, и какъ выше объявлено напряжить; а какъ скоро снизу зачнетъ твердѣть и пряжиться, то въ яишницу сверьху разтрусить рубленое копченое, и такимъ же образомъ, какъ выше показано, допряжить спѣло и верьхнюю мягкую сторону на блюдо оборотить въ низъ. Когда такой амулетъ съ солеными вещьми дѣлается, то въ яица соли класть уже не надобно.

ПРАВИЛО 700.

Амулетъ съ анщописами и рубленою петрущковою травою.

Аншовисы и петрущку должно сперьва очистить и мѣлко изрубить; потомъ въ блюдо положить и съ яицомъ другимъ побить, послѣ сего еще столькоже яицъ выпустя туда побить же, какъ употребляется, а въ прочемъ по предписанному пряжить.

ПРАВИЛО 701.

Розмазня или запариха изъ крухмалу.

Взять бѣлаго ренскаго съ водою пополамъ, сколько похочется, и положить въ нихъ сахару и лимонной корки тертой, потомъ поставить на огонь, чтобы кипѣло; а какъ станетъ кипѣть, взболтать въ нихъ или вмѣсить мутовкою мѣлко толченаго бѣлаго крухмалу столько, какъ густо или жидко имѣть похочется, потомъ выложить на блюдо и посыпать сахаромъ.

ПРАВИЛО 702.

Выпускныя яица съ соусами ренскопымъ и коринкою или со щапелепымъ, или же съ протертою смородиною.

Выпускныхъ яицъ сдѣлать по правилу 62 сколько ее потребно, а потомъ ренсковымъ съ коринкою соусомъ по правилу 73 или щавелевымъ по правилу 37, или положить доброй спелой смородины въ судно съ хорошимъ кускомъ сахару, и немного попарить, а послѣ простудя процѣдить сквозь волосяное полотенцо и обливъ яица подать. Когда свѣжей смородины нѣтъ, то можно съ сокомъ ее или сыропомъ тоже сдѣлать.

ПРАВИЛО 703.

Чиненныя яица.

Яица сперьва сварить густо, разрѣзать ихъ пополамъ, желтки выбрать вонъ и изрубить мѣлко, по семъ сдѣлать смотря по пропорціи нѣсколько тертаго коровьяго масла съ двумя яицами, потомъ булку другую по правилу 4 въ молокѣ размоченыхъ не множко соли, коринки, сахару и тертаго мушкату тудаже положа хорошенько вымѣшать, а наконецъ и рубленые яичные желтки поскоряе тутъ же вмѣшать, и естьли потребно, то ложку другую и сладкаго рому влить, и тѣмъ яичные бѣлки опять кругло наполнить, по семъ тортную сковородку вымазать коровьимъ масломъ, чиненыя яица въ нее положить, и запечь, чтобы сверьху желтоваты были, а въ низъ подъ сковородку подгресть только горячаго пеплу, а сверьху жарку положить, наконецъ можно къ нимъ соусъ какъ и къ выпускнымъ яицамъ сдѣлать, какой изъ тѣхъ похочется.

ПРАВИЛО 704.

Яица съ робертопымъ соусомъ.

Сварить столько яицъ, сколько потребно, густовато или какъ называется въ мѣшечкѣ, потомъ положить ихъ въ холодную воду и облупить, изрѣзать въ кусочки и положить въ блюдо, напослѣдокъ сдѣланнымъ по правилу 20 и 21 робертовымъ соусомъ облить или только разведеною съ масломъ горчицею.

ПРА-

ПРАВИЛО 705.

Яишница съ яблоками.

Взять облупленыхъ самыхъ мягкихъ яблокъ, разрѣзать ихъ каждое на 4 части, и вырѣзать зерновы гнѣзда, потомъ въ тонкіе ломтики изрѣзать и съ коровьимъ маслицомъ и сахаромъ немножко попарить, чтобы мягче стали, по семъ сколько потребно выпустить яицъ въ кастрюлю, разболтать ихъ яишницею, а какъ готовы будутъ, то вмѣшать въ нихъ яблоки и задержать.

ПРАВИЛО 706.

А ла трипъ яичный.

Сварить сперва густо десять или двенатцать яицъ, или сколько похочется, изрѣзать ихъ кружечками и покласть въ кастрюлю или и на блюдо съ нѣсколькимъ коровьимъ масломъ, горчицею, мушкатнымъ цвѣтомъ, солью и немногою водою подварить ихъ немного такъ и готовы.

ПРАВИЛО 707.

Маленькія устрицатыя лепешки для содержанія въ прокъ.

Въ такое время, когда устрицы дешевы, можно ихъ по произволенію и въ прокъ хорошую часть заготовить, такимъ образомъ: устрицы изъ раковинъ выбрать, бороды ихъ очистить и положа въ судно на огнѣ маленько поварить, чтобы только излишняя сырость или водяность изъ нихъ вышла, потомъ откинуть въ цедилку, чтобы остыли и жижа вся съ нихъ стекла. Послѣ же сего на чистомъ столѣ съ мѣлко толчеными крупичатыми сухарями, мушкатнымъ цвѣтомъ и рубленою лимонною коркою очень мѣлко изрубить же, чтобы какъ самой мѣлкой фаршъ или тѣсто были и надѣлать изъ того небольшихъ плосконькихъ лепешечекъ и на тоненькой дощечкѣ или драничкѣ въ вольной печи или въ тортной сковородкѣ небольщимъ жаромъ изподволь засушить, чтобы гораздо тверды стали и чтобы въ иготи толочь ихъ можно было, и такъ въ тепломъ и сухомъ мѣстѣ беречь; когда изъ нихъ сколько употребить похочется, то можно будетъ изтолочь въ иготѣ или заблаговре-

временно размочить, и так многим кушаньям и соусам хорошаго вкусу придать им будет можно.

ПРАВИЛО 708.

Знатную померанцовую воду дѣлать, которая будет очень изряднымъ лѣтнимъ питьемъ.

На сто померанцов надлежит взять шестнатцать канн хорошей ключевой воды и шестнатцать фунтов чистаго Канарскаго сахару, воду и сахар положить в хорошо вылуженном котлѣ, с цѣлой час исподволь варить, потом из четырех или шести яиц бѣлки в густую пѣну сбив туда вмѣшать, а послѣ как гальлерта сквозь сукно пропустить и очистить, по сем четыре канны реинвейну, двѣ горсти хороших померанцовой корки тоненько с бѣлаго их тѣла срѣзанной, также у всѣх померанцов бѣлое тѣло очистить и откинуть, а самыя соковыя середки пополам перерѣзать и сѣмена из них чисто выбрать и все то с четырьмя ложками хорошаго іесту в один чистой небольшой боченок влить и покласть: но сахарная вода должна еще тепловата быть, и так дать стоять двѣ недѣли или 14 дней, напослѣдок сцѣдя разлить в бутылки, которыя хорошими пробками плотно закупорить и толстыми нитками перевязать, и чѣм долѣе оная вода в бутылках стоит, тѣм лучше будет.

ПРАВИЛО 709.

Как подлинную тюреневу водку называемую по французски россолис детюрень дѣлать.

Взять восемь мѣр или канн французской водки, 14 лотов толченой корицы и полтора золотника толченаго кишнецу, мочить их, сперва налив водкою французскою цѣлую ночь особо, а послѣ вмѣстѣ слив перегнать кубиком, и первый гнатый крѣпкій спирт отнять особо, а послѣдки употребить на очищеніе сахару, таким образом: взять тѣх слабых послѣдних выгонков сколько их будет, положить в них 5 фунтов сахару, свѣжей цитронной корки, и бѣлков яичных, и все вмѣстѣ исподволь варить, и пѣну снимать по тѣх пор, как при-

придетъ въ самую чистоту, и после простудя смѣшать съ первымъ спиртомъ, наконецъ 4 грани амбры и 6 гранъ мускусу съ сахаромъ такъ мѣлко, какъ можно изтереть, въ тоненькую чистую тряпочку завязать и въ водку опустить и закупоря плотно водку держать до употребленія.

ПРАВИЛО 710.

Каплуновъ въ 14 дней самыми сдѣлать жирнтми.

Когда каплуновъ на кормленіе въ уготованное мѣсто посадишь, то по пропорціи той, сколько ихъ посадится, взять на каждыя двѣ хорошія горсти ячменной дробины, по три ножевыхъ конца антимоніи (сурьмы), гумми, селитры, и по три ложки деревяннаго масла, все сіе смѣсишь съ молокомъ, чтобы было какъ тѣсто и надѣлать изъ него небольшимъ продолговатенькихъ катышковъ, чтобы каплунамъ глотать можно было, которыхъ каплунамъ по утру, въ полдни и вечеру по осми давать, а послѣ оныхъ катышковъ замѣся той же ячменной дробины только уже съ одною водою кормить каплуновъ въ тѣже времена, какъ показано по утру, въ полдни и вечеру. Кто похочетъ и довольно имѣетъ, тотъ можетъ ихъ въ маленькомъ корытцѣ вмѣсто воды молоко пить давать, что гораздо лучше нежели вода, и чрезъ двѣ недѣли увидится на пробѣ. Когда ихъ ко употребленію въ кушанье колоть должно, то вырвать у нихъ языкъ, и повѣся за ноги дать имъ такъ трепетавшись заснуть, или обыкновенно колоть.

ОТДѢ-

ОТДѢЛЕНІЕ ДЕСЯТОЕ.

О нѣкоторыхъ немногихъ, но нужныхъ конфектахъ или закускахъ.

ПРАВИЛО 1.

Волосскіе орѣхи готовить.

Взять волосскихъ орѣховъ съ дерева на примѣръ около Иванова дни, когда у нихъ скорлупа еще не одеревенѣла, проколоть каждый крестообразно деревянною обвостреною спичкою, положить ихъ въ хорошую ключевую или холодную воду, и всякой день оную 3 раза перемѣнять, а продолжать то 9 дней. Потомъ въ котлѣ съ водою такъ мягко варить, что бы тоненькою соломинкою проколоть ихъ можно было, послѣ сливъ воду разложить ихъ, чтобы вся сырость съ нихъ обсякла, и въ каждый орѣшикъ воткнувъ по гвоздичкѣ и по немножку корочки покласть въ банку, по семъ сварить хорошій сыропъ изъ бѣлаго головнаго сахару, дать ему немного поостынуть, и налить на орѣхи, чтобы ихъ покрыло, и такъ дать стоять нѣсколько дней, пока сыропъ разжизнетъ, который тогда слить съ нихъ долой и варивъ до настоящей густоты, тепловатой опять на нихъ налить, и такимъ образомъ нѣсколько разъ дѣлать, пока сыропъ уставится, жизнуть и киснуть не станетъ. Но должно завсегда, какъ сыропъ переваривается, прибавлять въ него по хорошему куску толченаго сахару, а безъ сего отъ выварки уже его не достанетъ на наливку, чтобы орѣхи покрылъ.

ПРАВИЛО 2.

Волосскіе орѣхи готовить, чтобъ бѣлы были.

Надлежитъ на сіе орѣхи взять въ то время, когда они придутъ уже въ совершенную полноту своего росту, но скорлупа у нихъ еще не очень задеревенѣетъ, тогда верхнюю зеленую корку до самой бѣлой скорлупы облупить, положить въ воду, и нѣсколько часовъ держать въ водѣ, перемѣняя всякой часъ свѣжую воду, а послѣ въ свѣжей же водѣ уварить мягко; въ то время, какъ они станутъ мягки

становиться, можно въ нихъ немного квасцовъ положить, но съ ними не долго уже варить, потомъ вынувъ изъ вару вонъ, положить въ свѣжую воду и держать въ водѣ сутки двои, воду часто же перемѣняя, послѣ сего вынувъ изъ воды положить на холстину, чтобъ они отъ водяности пообсохли, а тамъ покласть въ банку, и сваря сахару густымъ сыропомъ и чють теплымъ налить ихъ, а когда по нѣсколькихъ дняхъ сыропъ разпустится и станетъ жизнуть, тогда должно его какъ и сперва объявлено разъ другой переварить, пока въ одной порѣ уставится, то и орѣхи будутъ хороши.

ПРАВИЛО 3.

Вишни парить.

Взять самыхъ хорошихъ вышенъ сколько похочется, обрѣзать стебельки ихъ хорошенько и на каждые два фунта вишенъ брать по одному фунту мѣлко толченаго и просѣянаго сахару, потомъ положить въ лашку или тазъ горсть вишенъ и ставя на жаръ часто потрясывать, чтобъ не пригорѣли. Когда вишни начнутъ лопаться, то положить въ нихъ ложку сѣянаго сахару, и опять горсть вишенъ, и такимъ же образомъ на жаръ поставя потрясать, и сіе до тѣхъ поръ продолжать, какъ всѣ вишни и сахаръ въ тазъ положатся, а трясти ихъ по тѣхъ поръ, какъ вишни всѣ въ соку станутъ, тогда уже ихъ варить по тѣхъ мѣстъ, какъ разсудится, что вишни поспѣли; послѣ сего решетчетою чумичкою, что пѣну снимаютъ, вишни поскоряе выбрать вонъ, и чтобы жижа съ нихъ чисто стекла, которую собирать особо вмѣстѣ, потомъ покласть вишни въ небольшія долгія стекляныя банки, а жижу жарить густымъ сыропомъ и чуть теплымъ налить вишни, а со всѣмъ простудя заткнуть банки и хранить. Естьли сыропъ въ нихъ разпустится или жидокъ и киснуть станетъ, то его такимъ же образомъ разъ другой переварить, пока въ одной порѣ уставится, то будутъ и вишни хороши.

ПРАВИЛО 4.

Шпанскія вишни варить.

Взять фунтъ Шпанскихъ вишенъ, пять четвертей фунта сахару, сахаръ съ нѣсколькимъ малиновымъ сокомъ поставить на огонь, и дать ему хорошенько растопиться и вариться, пока нѣсколько густъ станетъ; тогда снять его съ огня долой и дать поостынуть и пробить, потомъ у вишенъ стебельки обрѣзавъ положить ихъ въ сыропъ и варить въ ними еще по тѣхъ поръ, какъ станетъ сыропъ подобно студени застывать, когда его немножко на оловянную тарелку накаплешъ, то и готовы, послѣ сего дать имъ попростынуть и выложить въ банки. При вареніи ихъ должно пѣну чисто снимать, а съ ними не оставлять; ибо они отъ ней скоро опять киснуть станутъ.

ПРАВИЛО 5.

Вишни безъ костей или питенное тѣго варить.

Изъ вишенъ выбрать косточки вонъ, и на всякой фунтъ тѣхъ вычищенныхъ вишенъ, по три четверти фунта сахару брать, сахаръ сперва немного поварить, а потомъ въ него, вишни положить, и хорошенько вмѣстѣ варить пока вишни поспѣютъ, по семъ вынуть ихъ решетчетою чумичкою, жижѣ или соку дать съ нихъ чисто стечь, и вылить въ иной сахаръ, и такъ варить его, пока густъ станетъ, а снявъ съ огня вишни опять въ него положить и простудить, наконецъ положить ихъ въ долгія узкія банки (въ какихъ каперсы и оливки привозятся), заткнуть и завязать; а съ переваркою сыропа поступать какъ прежде объявлено. Кто похочетъ, тотъ выбери ядра изъ косточекъ и въ переварку сахара туда же положи, дай съ ними разъ другой вскипѣть, и смѣшай съ вишнями, то будетъ очень же хорошо.

ПРАВИЛО 6.

Вишни инымъ образомъ варить.

Взять на всякой фунтъ вишенъ по фунту же сахару, растопить его и очистить, вари по тѣхъ поръ, какъ станетъ въ нитку тянуться, потомъ у столькихъ же фунтовъ самыхъ лучшихъ вишенъ,

скол-

сколько сахару очищено будетъ, обрѣзать коротенько стебельки, чтобы очень ихъ мало при ягодахъ осталось, положить въ сахаръ и варить, пока вишни сморщатся, потомъ выбрать ихъ решетчетою чумичкою изъ сыропа вонъ, и дать съ нихъ жижѣ чисто стечь, которую вылить въ иной сахаръ и еще варить, пока станетъ ягодникомъ или студенью застывать, наконецъ простудить и вмѣстѣ съ вишнями въ банки поклавши и заткнувши или завязавши хранить.

ПРАВИЛО 7.

Вишни еще инымъ образомъ парить.

Взять столько вишенъ, сколько кому похочется, истолочь ихъ въ большой иготи; потомъ сокъ изъ нихъ выжать, дать ему нѣсколько времени постоять, чтобы отстоялся чистъ и гуща бы на низъ легла, потомъ еще сквозь полотно процѣдя или сливши съ гущи бережно, взварить, а пѣну снимая очистить и со столькимъ сахаромъ смѣшавъ, чтобы гораздо сладокъ былъ, и вишни бы въ немъ вареныя отъ него сладки же бы были, паки на огонь поставить, и варить очищая пѣну, чтобы былъ густъ какъ ягодникъ, можно туда корички и гвоздички положить; когда же довольно уварится, то его простудить, а послѣ вишни въ него положить и исподволь варить по тѣхъ поръ, какъ сморщатся, послѣ выбрать ихъ вонъ, жижу сцѣдить въ другой сахаръ и варить, чтобы стала густа какъ ягодникъ, а поклавши вишни въ банки налить ею, когда она еще чуть тепла, и беречь. Естьли сыропъ станетъ разжижать, то его переваривать же, пока уставится.

ПРАВИЛО 8.

Вишни безъ костей еще инымъ образомъ парить.

Взять самыхъ лучшихъ спѣлыхъ вишенъ, выбрать изъ нихъ бережно косточки съ стебельками, чтобъ вишни не перемялись, а казались бы цѣлыми, и сперва по предписанному сварить вишневаго соку, дать ему немного поостынуть, и тогда вишни въ него положить и исподволь варить, пока поспѣютъ, а послѣ выбравши ихъ вонъ, дать съ нихъ жижѣ стечь,

кото-

которую потомъ въ настоящую густоту сваря и попростудя вылить съ вишнями въ банки и беречь; естьли же сыропъ отводянѣетъ, то его опять переваривать.

ПРАВИЛО 9.

Вишни еще инымъ образомъ парить.

Взять Ишпанскихъ вишенъ, сколько кому похочется, пока они еще не со всѣмъ поспѣли, вывернуть изъ нихъ поскоряе стебельки, чтобы сокъ не вышелъ, положить ихъ въ маленькой боченокъ или кадочку, которыя бы сплошъ обвязаны были, а естьли похочется, то взявъ понемножку гвоздички, корички, и мушкатнаго цвѣту крупненько изтолченыхъ, пересыпать ими вишни, потомъ должно столько сахару взять, чтобы по величинѣ боченочка сыропу наполнить было можно, разтопить его прилѣжно отъ пѣны очищать и варить, чтобъ былъ какъ обыкновенный сыропъ, послѣ дать ему поостынуть и отстояться, а какъ будетъ чуть тепелъ, то вылить на Шпанскія вишни, чтобы онъ ихъ покрылъ, и такъ хранить въ холодномъ мѣстѣ. По нѣсколькихъ дняхъ должно ихъ осмотрѣть; ибо получатъ они весьма пріятный сокъ; естьли сыропъ очень жидокъ станетъ, и опасность будетъ, чтобы вишни не окисли, то сыпать въ него завсегда мѣлко толченой сахаръ, такъ онъ и остановится. Сей сокъ очень хорошъ для прохлажденія, и можно изъ него тотчасъ киршвеинъ (вишневку) сдѣлать, естьли его нѣсколько въ виноградное вино примѣшаешь, а и вишни будутъ очень хороши, и можно будетъ ихъ на столъ съ закусками подавать.

ПРАВИЛО 10.

Смородину парить.

Надлежитъ на сіе взять самой лучшей спѣлой и крупной красной смородины, общипать ее съ стебельковъ поскорѣе, потомъ на каждой фунтъ смородины взять по половинѣ или по три четверти фунта сахару, сахаръ прежде разтопить и посредственной густоты сыропъ изъ него сварить, сперва дать ему немного поостынуть и поотстояться, потомъ смородину въ него положить, и вмѣстѣ немного поварить, что-

чтобы смородина проварилася, потомъ выбрать ее решетчетою ложкою, соку дать чисто стечь и въ иной сахаръ вылить, а послѣ еще его варить, чтобы былъ густой сыропъ, а простудя положить въ него смородину опять и разлить по банкамъ. Естьли станетъ жизнуть, то переваривать же, пока уставится, то будетъ и смородина хорошею.

ПРАВИЛО 11.

Смородину другимъ образомъ парить.

Взять хорошей крупной спѣлой смородины, обобрать ее съ стеблей поскоряе, а послѣ на каждый фунтъ смородины взять по полуфунту мѣлкотолченаго сахару, положить ихъ слоями въ то судно, въ которомъ варить, слой смородины да слой сахару, и такъ поставя на огонь немного поварить, потомъ выбрать ее вонъ, и въ прочемъ поступить какъ предписано.

ПРАВИЛО 12.

Крыжовникъ парить, чтобы зеленъ былъ.

Взять самаго хорошаго крупнаго крыжовнику, какъ онъ еще твердъ и зеленъ, очистить у него стебелки и засохлой цвѣтъ, потомъ разпоровъ каждую ягодку булавкою выбрать мѣлкія зерна вонъ, класть въ холодную воду, и нѣсколько часовъ дать ему въ ней полежать, послѣ сего сливъ чисто холодную воду, положить крыжовникъ въ мѣдной котликъ, тазъ или латку, налить на него кипятку воды, накрыть и дать такъ цѣлые сутки стоять, потомъ выбравъ изъ воды положить на блюдо и немножко крѣпкимъ ренсковымъ уксусомъ попрыскать и опять дать ему такъ сутки стоять, по семъ выложить его на чистое полотенцо и разровнять, чтобы вся сырость изъ него вытекла и онъ попрочахнулъ, наконецъ положить его въ стеклянныя банки и разваренымъ и растопленнымъ съ розовою водою самымъ густымъ сахаромъ, немного попростудя налить, и чрезъ каждые три или четыре дни сыропъ сливая долой переваривать, прибавляя въ него всегда по нѣскольку сахару, и сіе дѣлать по тѣхъ поръ, какъ усмотрится, что сыропъ густъ будетъ и больше

розжизать не станетъ. Можно въ послѣдней разъ переваріванія и ягодамъ съ сыропомъ вмѣстѣ дать единожды вскипѣть, и тотъ часъ выбрать ихъ вонъ, а сыропъ до настоящей густоты доварить, а простудя чють теплой съ ягодами паки въ банки разлить и завязавъ хранить. Когда, какъ выше сего объявлено, крыжовникъ кипяткомъ воды нальешь, чтобы съ нею онъ накрывши сутки стоялъ, то положить тогда въ него кусочикъ съ лѣсной орѣхъ камфоры, то онъ отъ нѣй хорошъ и очень зеленъ будетъ, а камфору можно будетъ послѣ и опять вынуть вонъ.

ПРАВИЛО 13.

Крыжовникъ другимъ образомъ заготоплять.

Взять хорошаго крупнаго прозрачнаго крыжовнику, пока онъ еще зеленъ и твердъ, засохлые при немъ цвѣтки также и стебельки у него обобрать и булавкою натыкать по нѣскольку скважинокъ на каждой ягодкѣ, бросая оныя послѣ сего въ холодную воду, а выбравъ изъ холодной воды, налить кипячею водою, и накрывъ дать въ ней такъ остынуть, потомъ выбравъ оттуда паки въ холодную воду положить, и двои сутки, перемѣняя часто воду, мочить, послѣ сего выбравъ на чистое полотенцо положить, чтобы пообсохли, наконецъ взять по разсмотрѣнію столько сахару, чтобъ для приготовленныхъ ягодъ довольно было, сварить изъ него съ розовою водою самой густой сыропъ, ягоды покласть въ банки и теплымъ сыропомъ налить, а въ переваріваніи сыропа поступать какъ прежде объявлено.

ПРАВИЛО 14.

Квитты въ прокъ готовить.

Взять хорошихъ квиттовъ, которые бы безъ пятенъ были, столько, сколько ихъ готовить похочется, облупить ихъ, и по поламъ или на четверо перерѣзать, сѣменныя гнѣзда и все твердое вырѣзать, и такъ можно будетъ ихъ разными образы готовить, напримѣръ: естьли квиттъ довольно, то облупя ихъ тереть на теркѣ, какъ греиъ и сокъ изъ нихъ выжимать. Можно же яблокъ и грушъ въ большой деревянной ступѣ натолочь и также сокъ выжать. Соки

оные

оные должно сперва сдѣлать чистымъ пропусканіемъ сквозь сукно, потомъ поставя на огонь квиты въ немъ варить, чтобъ къ заготовленію въ прокъ годны были; по семъ выбравъ ихъ вонъ положить на полотенцо, дабы обсякли и простыли; а естьли сокъ, въ которомъ квиты варились, сталъ мутенъ и не чистъ, то должно его сквозь полотенцо процѣдить, и по разсмотрѣнію столько въ него сахару положить, чтобы хорошей сыропъ быть могъ, и варить дабы гораздо густъ сталъ, а снявши съ огня простудить, квиты покласть въ стекляные банки, и естьли похочется, то можно всякой разъ крупненько нарѣзаными гвоздикою и корицою пересыпать, и налить на нихъ сыропу; а когда должно будетъ сыропъ переваривать, то всегда въ него прибавлять толченаго сахару и наливать опять на квиты холодной. Естьли же квиты въ соку не похочется варить, или за малоимѣніемъ ихъ и яблокъ, то должно сперва въ простой водѣ варить или положа въ нее немного сахару, а послѣ поступить съ ними, какъ выше объявлено. Можно квиты и въ меду готовить такимъ образомъ: сварить ихъ сперва въ водѣ мягко, и выбравъ разложить, чтобы обсякли, потомъ хорошаго бѣлаго меду растопить, пѣну съ него чисто собрать, и поварить, чтобъ былъ какъ густой сыропъ, а въ прочемъ поступить по вышеписанному же.

ПРАВИЛО 15.

Персики и Априкосы готовить.

Оные плоды должно заготовлять прежде, нежели они мягки поспѣютъ, надлежитъ ихъ чистенько и тоненько облупить, на двое разрѣзать и кости проворно вонъ вынуть, потомъ на каждый фунтъ фруктовъ (плодовъ) по фунту и сахару взять, растопить его, очистить и варить какъ нарочито густъ станетъ, по семъ положить въ него плоды и только одинъ разъ взварить, да тотъ часъ решетчетою ложкою и выбрать вонъ, а сахаръ еще нѣсколько поварить, но не очень же густо, и какъ плоды, такъ и сахаръ простудить, наконецъ плоды положить въ банки и налить сахаромъ, а когда сахаръ водянѣтъ станетъ,

нетъ, то опять его сливать и переваривать пока сыропъ уставится.

ПРАВИЛО 16.

Незрѣлыя сливы парить.

Должно сливы съ деревъ тогда щипать, какъ они только начнутъ краснѣть, а еще тверды, и дать имъ нѣсколько дней такъ лежать, чтобы крошечку позавяли, потомъ ихъ облупить и на каждый фунтъ сливъ по фунту же сахару взять, растопить его съ розовою водою, очистить отъ пѣны, и варить до тѣхъ поръ, какъ станетъ въ тонкую нитку тянуться, тогда сливы въ него положить и немного поварить, смотря чтобы только проварились, а послѣ выбрать вонъ, жижѣ дать съ нихъ стечь въ иной сахаръ, и поваря ее еще немного, а простудя сливы и сыропъ разложить по банкамъ; естьли станутъ жидѣть то переваривать, пока уставятся.

ПРАВИЛО 17.

Спѣлыя сливы парить.

Щипать ихъ съ деревья, когда уже поспѣютъ, но не очень еще мягки; положить ихъ въ муравленой горшокъ, потомъ взять чистаго бѣлаго меду называемаго дѣвичьяго по поламъ съ водою, очистить его двумя яичными бѣлками, пѣну чисто собрать и варить какъ станетъ густѣ становиться, послѣ простудить и налить на сливы, положить на нихъ деревянный кружечикъ, и не большой каменной гніотикъ, то будутъ они очень хороши.

ПРАВИЛО 18.

Сливы чтобы по спареніи зелены были.

Сливы должно съ деревъ снять, хотя и тогда какъ они почти уже поспѣли, однако еще тверды, кожицу верхнюю слупить съ нихъ долой, положить въ стеклянную банку, а въ прочемъ поступить съ ними по предписанному. Также можно цвѣтши (*) и черносливъ, облупя съ нихъ черную кожу и разрѣзавъ и вынувъ косточки, такъ какъ выше сего въ пра-

(*) Цвѣтши родъ черносливу же, ибо сливъ имѣется очень много разныхъ родовъ.

правилѣ 15 о персикахъ и наприкосахъ объявлено, заготовлять.

ПРАВИЛО 19.

Дыни приготовлять.

Взять хорошую спѣлую дыню, изрѣзать ее долгенькими кусочками, чистенько облупить и внутреннее самое мягкое тѣло вырѣзать, налить на нее хорошаго ренсковаго уксусу и нѣсколько дней дать ей такъ стоять, потомъ первый уксусъ слить долой и вторично свѣжаго налить, еще дня два дать съ нимъ постоять, по семъ выбрать дыню на полотенцо, чтобы обсякла, послѣ сего въ растопленомъ и очищеномъ сахарѣ варить: но не очень мягко, а поваря выбрать опять и жижѣ дать съ нее обсякнуть же, и положа въ жижу еще сахару варить, чтобы застывала, какъ ягодникъ, а поостудя, и положа дыню въ банки, налить, и сколько разъ разжизать станетъ, то все переваривать и наливать, пока сыропъ уставится, то будетъ она очень хороша.

ПРАВИЛО 20.

Дыни инымъ образомъ въ прокъ готовить.

Взять такую дыню, которая еще не очень переспѣла, очистить ее и изрѣзать, какъ выше объявлено, и положить дня на два или на три въ россолъ, потомъ тотъ россолъ слить долой, и налить свѣжимъ, и еще сутки двои дать ей въ немъ стоять, послѣ сего еще нѣсколько дней въ свѣжей водѣ, перемѣняя оную вымачивать, напослѣдокъ въ свѣжей же водѣ варить, усматривая, чтобы проварилась, а сваря выбрать вонъ и разложить, чтобы пообсохла, и такъ покласть ее въ банки, и налить не очень густо развареннымъ сахаромъ, а какъ часто розжизать станетъ, такъ и переваривать, всегда прибавляя сахару, сыропъ гуще дѣлать пока уставится, такъ и будетъ дыня хороша. Можно такимъ же образомъ самыя маленькія дыньки готовить. Или дыню, какъ сперьва объявлено, очистить, въ куски изрѣзать, посыпать солью и нѣсколько дней дать ей такъ посолѣть, потомъ опять вымочить и обсушить, а послѣ въ распущеномъ сахарѣ мяконько уварить, решетчатою чу-

мичкою выбрать и дать съ нее жижѣ стечь, которую съ прибавкою сахару по тѣхъ поръ варить, какъ станетъ въ нитку тянуться, а простудя какъ дыни, такъ и сыропъ разкласть въ банки и хранить.

ПРАВИЛО 21.

Яблоки или груши варить.

Надобно оныя плоды заготовлять, какъ ихъ съ деревья соберешь, а особливо такіе, которые не очень сочны или водяны, борстъ-дорфскія яблоки для сего всѣхъ лучше, а груши лучшихъ родовъ выбирать, и сперьва ихъ облупить, разрѣзать на двое, и сѣмянныя гнѣзда вонъ вырѣзать, и на нѣсколько часовъ въ воду положить, потомъ сдѣлать по пропорціи приготовленыхъ въ вареніе плодовъ, растопленаго и очищенаго сахару, яблоки или груши изъ воды выбрать вонъ и полотенцомъ сухо вытереть, и тотъ часъ въ сахаръ положить; ибо естьли они такъ сухими хотя немножко полежать, то почернѣютъ; послѣ сего поварить ихъ во сахарѣ немного, но чтобы не очень мягки были, груши по ихъ сродству можно нѣсколько подолѣе варить, нежели яблоки, потомъ выбрать ихъ вонъ, и разложить по блюдамъ, чтобы жижа съ нихъ долой стекла, которую выливъ въ прочую оставшую отъ выбранія плодовъ съ прибавкою сахару, уваря густо простудить, и поклавъ плоды въ банки на нихъ налить. Когда сахаръ разжизнетъ, то его сливать долой и опять переваривать и наливать всегда холоднымъ, и сіе продолжать по тѣхъ поръ, какъ сыропъ въ одной порѣ уставится.

ПРАВИЛО 22.

Маленькія грушки, называемыя сахарныя, готовить.

Взять оныхъ грушъ столько, сколько кому похочется, но чтобъ были безъ пятенъ, облупить ихъ и стебельковъ по половинѣ отрѣзать, а въ прочемъ во всемъ поступить, какъ предписано, то будутъ они очень хороши.

ПРАВИЛО 23.

Померанцовую корку парить.

Разрѣзать корку на четыре части и бѣлое тѣло все вырѣзать и дней шесть или восемь крупу мочить въ водѣ, перемѣняя всякой день свѣжею водою, потомъ въ свѣжей же водѣ варить, пока нѣсколько мягка станетъ, и тогда вынувъ ее изъ воды вонъ обсушить, послѣ того положить ее въ растопленой и очищеной сахаръ и варить еще, пока усмотрится поспѣлою, наконецъ выбрать опять вонъ, дать ей остынуть, а сахаръ еще до настоящей густоты уваря простудить, и положа корку въ банку имъ налить. Съ переваркою сыропа поступать такимъ же образомъ, какъ и совсѣми предписанными.

ПРАВИЛО 24.

Цитронную корку парить.

Взять хорошихъ свѣжихъ цитроновъ и разрѣзать корку ихъ въ порядочныя долгинькія штучки и также какъ и померанцовую восемь или девять дней вымачивать, а въ прочемъ во всемъ поступить противъ той же корки, такъ и будетъ очень хороша.

ПРАВИЛО 25.

Цитронную и померанцовую корки инымъ образомъ парить.

Взять цитронной или померанцовой корки столько, сколько ее варить вздумается, разрѣзать ее на четверо, на трое или и пополамъ, смотря по величинѣ цитроновъ и померанцовъ, сколь они велики или малы, внутренную мякоть выбрать вонъ, и мѣленькія бѣлыя жилки или ниточки и кожицу выдрать вонъ, потомъ корку въ водѣ цѣлую ночь мочить; послѣ сего поставить котликъ или латку съ водою на огонь и положа въ нее хорошую горсть соли взварить, по семъ корку туда положа взварить же и снявъ долой дать кипячимъ ключамъ уняться, потомъ опять на огонь поставить и давши вскипѣть опять же снять. И такимъ образомъ отъ шести до осьми разъ сдѣлать; послѣ сего выбрать корку вонъ, положить въ какое ниесть судно, налить холодною водою, и такъ девять или десять разъ всякой часъ пе-

ремѣнять свѣжую воду, потомъ опять поставить кошликъ съ свѣжею водою на огонь; а какъ вскипитъ, то корку въ него положить и варить, пока въ ней ничего соли не останется; а варить такимъ образомъ: какъ съ первою водою покипитъ, то слить ее долой и налить въ другой разъ кипяткомъ и варить же, а и съ другою налитою поступать такимъ образомъ, и такъ далѣе пока вся соль изъ корки вонъ выйдетъ, чего ради и должно кипячую воду въ готовности имѣть, а холодною водою отнюдь не наливать; ибо будетъ отъ того корка жестка. По окончаніи сего варенія выбрать корку вонъ и разложить между полотенцомъ, чтобы отъ воды пообсохла, потомъ внутреннюю у ней сторону вытереть чистымъ полотенцомъ сухо и чисто, покласть порядочно въ приготовленное для ней судно, а послѣ столько сахару разварить или растопить и очистить, сколько по пропорціи корки, чтобъ ее покрылъ. Надобно сахаръ нарочито густо сварить и по остудя немного тепловатой вылить на корку, послѣ того чрезъ каждые два или три дни, какъ розжизать начнетъ, въ латку выливать съ коркою вмѣстѣ и ставить на огонь; а какъ скоро нагрѣются и сыропъ жидокъ станетъ, тотчасъ корку решетчатою чумичкою выбрать вонъ и жижѣ дать съ ней стечь въ тотъ же сыропъ, который опять варить до настоящей густоты, но завсегда по хорошему куску истолокши сахару въ него прибавлять, чтобы сыропу довольно и всегда бы корка имъ покрыта стояла; а сіе по тѣхъ поръ продолжать, пока сыропъ уставится, такъ будетъ и корка хороша, и ко многимъ вещамъ съ немалою пользою годиться.

ПРАВИЛО 26.

О вареніи всякихъ соковъ.

О квитовомъ сокѣ.

Облупить хорошую часть квитовъ, изтереть ихъ на терку и выжать сокъ, котораго на каждый фунтъ брать по полуфунту или по три четверти фунта сахару, сахаръ сперьва разварить или растопить и очистить, а потомъ сокъ въ него влить и ва-

варить по тѣхъ поръ какъ его немного на тарелку накаплешь, и онъ пуговками высоконько станетъ стоять и скоро какъ студень застывать, то и готовъ.

Второе.

Изъ всякихъ хорошихъ яблокъ и грушъ сокъ варить такимъ же образомъ.

Третїе.

Малиновый земляничный, туттовый или шелковичный и всѣ симъ подобные изъ ягодъ соки такимъ же образомъ варятся.

Четвертое.

Вишневый и смородинный соки.

Смородину съ стебелькомъ ощипать должно и положить въ судно, только бы не мѣдяно, а гораздо выложено было, поставить на огонь и гораздо мѣшать, чтобы горяча была и сокъ весь изъ ней вышелъ, послѣ чего прожать ее сквозь полотно, и дать соку часъ другой постоять, потомъ еще разъ сквозь полотенцо процѣдить или поочистить, чтобы онъ чистъ и хорошъ былъ, а послѣ варить его и сдѣлать, какъ выше объявлено, то и будетъ хорошъ. Съ вишнями также поступить, естьли же похочется, чтобы сокъ вишневыми ядрами пахнулъ и вкусъ такой имѣлъ, то изтолочь косточки, налить на нихъ немного вишневаго соку и дать разъ другой вскипѣть, по семъ прожать и очистить, а въ прочемъ поступить, какъ объявлено же, то будетъ очень же хорошъ. Только сїе помнить должно, чтобы смотря, который каковъ сокъ кисѣлъ на каждую нессельную мѣрку соку въ коей будетъ, на примѣръ, вѣсомъ съ фунтъ, по полуфунту или по три четверти фунта, а иногда и по цѣлому фунту сахару брать.

ПРАВИЛО 27.

Смородинный или вишневый сокъ безъ сахару варить.

Соки вишневый или смородинный такимъ же образомъ, какъ выше объявлено, выжимаются и еще по одному разу очищаются, потомъ варится и пѣна съ

него очищается, и варится по тѣхъ поръ, какъ станетъ студенью застывать, а во время варенія должно непрестанно сокъ мѣшать, а поостудя немного вылить въ бутылки или банки и крѣпко закупоря держать. Сей сокъ весьма потребенъ во многіе соусы и кушанья, и очень хорошъ, придавать ими кушаньямъ хорошей цвѣтъ и вкусъ. Естьли же по нѣсколькихъ дняхъ станетъ сокъ жидѣть и водянѣть, то его равнымъ же образомъ переварить.

ПРАВИЛО 28.

Памятное правило для предстоящихъ заготовленныхъ вещей и соковъ.

Всѣ вареныя вещи и соки, какія бы они и изъ чего ни были, не будутъ такъ просто густыми стоять, пока они нѣсколько разъ переварены не будутъ; а понеже при переваривании легко просмотрѣны и испорчены быть могутъ, то должно при переваривании всѣхъ такихъ вещей слѣдующимъ образомъ поступать; выложить поскоряе все вдругъ изъ банки въ чашку или такъ, и поставить сперва на небольшой жарокъ, чтобы исподволь выложенныя вещи только понагрѣлись, и сиропъ розжизъ, потомъ вещи чумичкою, что пѣну снимаютъ, выбросить поскоряе вонъ и дать съ нихъ жидкому всему въ остающуюся же жижу стечь, по пропорціи прибавить въ нее кусокъ сахару и не весьма на большомъ жару порядочно варить и мѣшать, и почасту капельками на торелкѣ отвѣдывать застываетъ ли; а какъ скоро станетъ подобно студени садиться и застывать, такъ и хорошо, и такъ должно сиропъ съ огня снять: ибо когда его долго станешь и крѣпко варить, то будетъ черенъ, твердъ и вязокъ и потеряетъ свой лучшей вкусъ и видъ, чего ради и должно въ семъ осторожно поступать и лучше разомъ однимъ излишную переварку сдѣлать, то совершенно получитъ уже что ни есть хорошее.

ПРАВИЛО 29.

Априкосы сушить.

Взять хорошихъ большихъ Априкосовъ, когда они еще нѣсколько тверды, облупить ихъ чисто, посередкѣ

къ разрѣзать, кости выбрать вонъ, и тотъ часъ въ чистую холодную воду положить, а сколько фунтовъ априкосовъ будетъ, столько фунтовъ и сахару должно взять, растопить его, очистить и варить, чтобъ какъ будетъ очень густъ, а снявъ съ огня немного поостудить, а между тѣмъ априкосы изъ воды выбрать, и дать имъ сухо обсякнуть, и въ полугорячей сахаръ положить, и до тѣхъ поръ дать имъ въ немъ лежать, какъ сахаръ станетъ простывать, по семъ поставить сахаръ съ априкосами вмѣстѣ на огонь и варить, пока сахаръ паки въ прежнюю свою густоту придетъ, и такъ снявъ съ огня вылить въ каменное блюдо, и дать ночь стоять въ теплой горницѣ, послѣ сего двумя ложками штучку за штучкою проворно вынимать, излишней сахаръ съ нихъ искусненько повыдавливать, и на аспидныя доски (*) положи въ топленой теплой горницѣ сушить; между тѣмъ какъ они сохнутъ, можно выбранныя косточки разбить, ядра изъ нихъ выбравъ облупить, и въ априкосы повтыкать.

ПРАВИЛО 30.

Яблоки сушить.

На сіе должно хорошаго борстапфелю взять, а у насъ плодовитые яблоки годятся. Облупить ихъ чисто, разрѣзать на двое, сѣменныя гнѣзда вырѣзать и тотъ часъ въ чистую холодную воду класть, потомъ поставить на огонь котликъ съ водою; а какъ начнетъ онъ кипѣть, то яблоки въ него положить и изподволь варить, пока яблоки сквозь провaрятся, не чтобы не разопрѣли, потомъ решетчатою ложкою поскоряе ихъ выбрать вонъ, и въ холодную воду покласть, чтобы они въ ней совсѣмъ простыли, а изъ ней выбравши разложить ихъ на полотенцы, чтобы чисто обсякли; послѣ сего взять, смотря по пропорціи яблокъ, столько сахару, чтобы въ немъ, какъ растопленъ будетъ, яблоки плавали: а понеже сахаръ на нихъ очень густо варится, то и должно его брать на фунтъ

(*) Аспидныя чорныя доски тѣ, изъ которыхъ столы дѣлаются и доски. что ариѳметикѣ дѣти обучаются и такими же каменными палочками на нихъ пишутъ.

фунтъ яблокъ по больше фунта сахару, и такъ сахаръ густо разтопить и очистить; а съ яблоками такимъ же образомъ поступить, какъ выше сего о априкосахъ написано.

ПРАВИЛО 31.
Груши сушить.

Съ грушами поступить такимъ же образомъ, какъ и съ яблоками, только того смотрѣть, чтобы груши не очень мягки и водяны были, а выбрать на сіе хорошія твердыя, но некаменистыя груши.

ПРАВИЛО 32.
Цитронную и померанцовую корки сушить.

Цитронную или померанцовую корки приготовлять и рѣзать такъ, какъ бы ихъ по правиламъ 23 и 24 варить хотѣлъ; но не такъ долго вымачивать, а только по нѣскольку часовъ, и раза подва воду перемѣнять, потомъ котликъ воды на огонь поставить, а какъ начнетъ кипѣть, то положить въ него корку, и варить, чтобы мягка стала, по семъ выбравъ оттуда покласть въ холодную воду, чтобы совсѣмъ простыла, по простуженіи выбрать ее опять вонъ, и разложа обсушить, послѣ сего поставить сахару намоча водою на жаръ, столько, сколько по пропорціи корки потребно: сперва его разтопить и очистить, потомъ корку въ него положить и по тѣхъ поръ въ сахарѣ варить, пока сыропъ гораздо густъ станетъ, а наконецъ поступить такимъ же образомъ, какъ выше сего о априкосахъ показано.

ПРАВИЛО 33.
Виноградъ сушить.

Виноградъ на сіе должно тогда снимать, пока онъ еще не поспѣетъ, и взять его столько, сколько кому похочется, каждую ягодку съ одну сторону понемножку надчеркнуть, и булавочною головкою выбрать сѣмена бережненько, чтобы ягодъ не измять и не испортить, потомъ мѣдной котликъ съ водою на огонь поставить, а какъ станетъ кипѣть, то съ огня снять долой, виноградъ въ него положить, накрыть и цѣлую ночь дать такъ стоять, то и будетъ онъ зеленъ; послѣ сего выбрать его вонъ изъ

воды и разложить, чтобы вся сырость съ него стекла и онъ попросякнулъ, послѣ сего растопить сахару, очистить и варить, чтобы нарочитѣ густъ сталъ, потомъ снявъ съ огня простудить, виноградъ въ каменное блюдо положить и чють теплымъ сахаромъ налить, и цѣлые сутки дать такъ стоять, по семъ слить съ него сахаръ чисто долой, и прибавя въ него еще хорошей кусокъ сахару, варить до первой густоты, а попростудя опять чуть теплой вылить на виноградъ, и еще сутки стоять съ нимъ дать, и такимъ образомъ раза три или четыре сдѣлать, а въ послѣдней разъ сахаръ уже гораздо густо должно варить, а какъ снимется онъ съ огня, то уже виноградъ въ него положить, и такъ. дать съ нимъ сахару простынуть, пока сахаръ на виноградѣ густъ станетъ стоять, наконецъ выбрать виноградъ вонъ и сушить.

ПРАВИЛО 34.

Крыжовникъ сушить.

Крыжовникъ такимъ же образомъ приготовляется и варится, какъ и виноградъ.

ПРАВИЛО 35.

Вишни сушить.

Взять вишенъ, сколько кому похочется, а лучше всего какъ они тогда съ дерева собраны будутъ, съ одну сторону ихъ надрѣзать и косточки выбрать вонъ; но должно въ томъ бережно поступить, чтобы вишенъ не передавить, потомъ по пропорціи ихъ сахару растопить, очистить и поваря простудить, а послѣ на вишни налить и 24 часа дать такъ стоять, потомъ сахаръ слить долой, и не прибавливая въ него еще сахару, варить до первой густоты, и простудя чють теплой, паки на вишни налить, и еще сутки дать такъ стоять, и такимъ образомъ раза три или четыре сдѣлать, а послѣдней разъ сахаръ уже очень густо сварить, и какъ снимется съ огня вишни въ него положить и дать такъ простынуть, а наконецъ выбравъ вишни вонъ сушить.

ПРА-

ПРАВИЛО 36.

Персики сушить, чтобы зелены были.

Взять незрѣлыхъ персиковъ и варить ихъ въ водѣ по тѣхъ поръ, какъ станутъ становиться мягковаты, потомъ выбрать изъ нихъ косточки вонъ, положить тѣло на каменное блюдо и не очень густымъ разваренымъ чуть теплымъ сахаромъ налить и простивъ вышеписаннаго три раза такъ сдѣлать, а послѣдней разъ положа персики въ сахаръ варить, чтобы сахаръ густоватъ сталъ, наконецъ снявъ съ огня простудить, а простудя выбравъ персики вонъ, сушить.

ПРАВИЛО 37.

Квитты сушить, чтобы бѣлы были.

Взять хорошихъ гладкихъ квиттъ, обтереть ихъ чисто, чтобы ничего маховатаго на нихъ не осталось, потомъ чистой дождевой или хорошей колодезной воды поставить на огонь, а какъ она начнетъ закипать, то положить въ нее квитты и варить, пока сквозь мягки станутъ, по семъ откинуть ихъ на сито, чтобы простыли и обсякли, послѣ сего разрѣзать каждую на двое, зерновыя гнѣзда и твердое вырѣзать вонъ, а кожу облупить, послѣ того столько сахару растопить и очистить, сколько для нихъ разсудится довольно быть, варить его густо, чтобы тянулся въ нитку, и такъ квитты положить въ каменное блюдо, и вареным чуть теплымъ сахаромъ наливъ дать ночь стоять, потомъ сахаръ опять чисто сцѣдить, и прибавя свѣжаго сахару опять варить до первой густоты и попростудя налить на квитты, и такимъ образомъ три раза сдѣлать, а четыре и еще того лучше; послѣ всего того выбравъ квитты изъ сыропу и разложа сушить. Сахаръ, который завсегда сливаться будетъ, можно опять къ другимъ вещамъ употреблять, а естьли употребить его на квитты же, такъ будутъ они уже красны. Кто сего не наблюдаетъ, тотъ можетъ и его паки употребить. Также надобно знать, кто хочетъ квитты бѣлыми сушить, когда первый сахаръ еще не готовъ, а ихъ облупить, то тотъ часъ въ холодную воду

на

на то время, пока сахаръ поспѣетъ, положить, чтобы не подернуло ихъ темнотою и они не почернѣли, а когда станешь изъ воды выбирать, то сырость съ нихъ обтирая класть въ блюдо. а потомъ сахаромъ обливать, и далѣе поступить съ ними, какъ выше объявлено.

ПРАВИЛО 38.

Цвѣтши сушить.

Цвѣтшковъ взять, пока они еще не совсѣмъ поспѣли и не мягки, кожу съ нихъ тоненько слупить, положить въ кипятокъ воды и немного поварить, чтобы мягковаты стали, потомъ откинуть на сито, чтобы обсякли, послѣ сего столько сахару густо сварить, сколько по разсужденію для нихъ довольно станетъ, простудить его немного и цвѣтшки въ него положить, а поставя на огонь исподволь немного поварить, чтобы цвѣтшки всѣ поварились, которые потомъ решетчетою чумичкою, что пѣну собираютъ, выбрать вонъ, и положить на оловянное блюдо, сахаръ опять на нихъ вылить, и дать имъ такъ нѣсколько часовъ постоять, по семъ цвѣтшки выбрать вонъ и на иное что нибудь покласть и въ теплой горницѣ сушить; когда похочется, то можно иные съ одну сторону разрѣзать, косточки изъ нихъ вынуть и одну съ другою слѣпить, тою стороною, которая къ косточкамъ была, то будутъ они очень хороши.

ПРАВИЛО 39.

Персики сушить.

Съ персиками такимъ же образомъ какъ и съ цвѣтшками поступить, только что ихъ сперва въ водѣ не должно варить, а такъ тоненько и чистенько облупить, и на ростѣ немного поворочать или погрѣть, и тотъ часъ въ растопленый и очищеный сахаръ положа варить, а въ прочемъ во всемъ поступить такъ какъ съ цвѣтшками, такъ и будутъ они готовы и хороши.

ПРА-

ПРАВИЛО 40.

Миндальное тѣсто на марципаны.

Взять на каждый фунтъ мѣлко толченаго миндалю, по фунту же тертаго или мѣлко толченаго сахару, положить ихъ вмѣстѣ въ котликъ или кастрюлю, и на вольномъ жару деревянною чумичкою хорошенько уминать и тереть по тѣхъ поръ, какъ естьли рукою ихъ немножко возмешь, то они къ рукѣ приставать не станутъ, такъ и хорошо, очень жарко и сухо, не должно ихъ утирать, потомъ выложить ихъ на чистую пирожную доску или столъ, и давши попростынуть, не много помѣсить, можно взявши понемножку тертыхъ и частымъ ситомъ просѣяныхъ, бѣлаго крухмалу и сахару смѣшавъ по равнымъ частямъ, во время мѣсенія миндалю подъ него иногда подсыпать, и на нихъ мѣсить, а какъ станетъ тѣсто садиться или крѣпнуть, то можно будетъ изъ него всякія фигурки и штучки, большія и малыя, какія кому похочется дѣлать, и въ самомъ вольномъ жарку запекать, чтобы только немного позасохли, такъ будетъ все то, что изъ него ни сдѣлаешь, готово и хорошо.

ПРАВИЛО 41.

Марципанное тѣсто инымъ образомъ.

Взять столько свѣжаго миндалю, сколько кому похочется, положить его въ чистую колодезную воду, и мочить, пока кожа съ него слупаться станетъ, а слупая кожу опять въ чистую воду класть, пока всѣ ядра очистятся, потомъ разъ другой выполоскать ихъ чистою водою, и положить на чистое полотенцо, чтобы вода обсякла, а послѣ еще сухимъ полотенцомъ согнувши въ двое перетереть ихъ сухо, мѣлочь которая при перетиркѣ отъ ядеръ обломается, просѣять сквозь решето или пропускную чашку, и такъ ядра съ немногою розовою водою на мѣлко истолочь, и въ полы противъ миндалю мѣлко тертаго сахару взять, большую часть его съ миндалемъ столочь въ большой игоши тѣстомъ, а достальной сахаръ вмѣсить въ оное тѣсто, какъ миндаль изъ игоши на пирожную доску выберешь, и такъ можно бу-

будетЪ тѣсто употреблять, во что похочется, или можно же оное тѣсто на вольномЪ жарку, такЪ какЪ и прежнее, не много посушить и потолочь, но при томЪ смотрѣть, чтобы оно не пригорѣло, и простудя хорошенько увалять и дѣлать Марципаны такимЪ образомЪ: разсучить тѣсто лепешкою толщиною вЪ полЪ мизинца, и дѣлать изЪ него разныя штучки, какЪ то: небольшія сердечки, звѣздки, листочки, кружечки, или розенцы, какЪ кому покажется, а послѣ ихЪ вЪ тортной сковородкѣ или на тоненькой дощечкѣ вЪ вольномЪ жару вЪ печи исподволь только не много позапечь. На тѣхЪ марципанахЪ, которые заготовляются подЪ наливку или намазку, дѣлать небольшіе закраинки такимЪ образомЪ, взять немножко марципаннаго тѣстца, раскатать его тонѣнько круглымЪ какЪ катается на креднели, и облѣпить изЪ него чистенькія закраинки на марципанахЪ, изображая такими же виды, какими они вырѣзаны, а послѣ вострконечными небольшими ножечками кудрявенько надчеркать, и какЪ прежде объявлено, исподволь позапечь.

ПРАВИЛО 42.

Поливка на марципаны.

ВзятЪ изЪ одного или двухЪ яицЪ бѣлокЪ, разболтать его гораздо, а потомЪ мѣлко толченаго и просѣянаго ситомЪ канарскаго сахару по ложкѣ вЪ него класть и непрестанно мѣшать, пока какЪ прямо густой кисель станетЪ, по семЪ немножко цитроннаго соку туда выдавить, также и у МарципановЪ ту сторону, на которой поливкѣ быть, цитроннымЪ же сокомЪ помазать, да и поливки налить рѣзанымЪ цукатомЪ или вареными вЪ сахарѣ лимонною и померанцовою корками, и цвѣтнымЪ мѣлкимЪ сахаромЪ хорошенько и чистенько убрать, а на конецЪ высушить, такЪ и готовы.

ПРАВИЛО 43.

Макроны дѣлать.

Взять фунтЪ облупленаго миндалю, вымыть его чисто и паки обсушить, потомЪ сЪ двумя яичными бѣлками очень мѣлко истолочь, положить вЪ судно и сЪ фунтомЪ мѣлко толченаго сахару хорошенько вы-

вымѣшать и утолочь, по семъ изъ четырехъ или шести яицъ выпустить въ особое судно бѣлки, и сбивъ ихъ въ густую пѣну туда же вылить, также мѣлкими жеребейками нарѣзанаго цукату положа все вмѣстѣ гораздо вымѣшать, и такъ маленькими продолговатыми кучками на облаты класть, мѣлко толченымъ сахаромъ посыпать, и изподволь запечь.

Или второе.

Вмѣсто фунта сахару, взять его три четверти фунта, а въ прочемъ во всемъ поступить, такъ какъ предписано.

Третіе.

Взять по фунту мѣлкотолченыхъ миндалю и сахару, положить ихъ вмѣстѣ въ одну кастрюлю, и на легонькомъ огонькѣ немного помѣшать, чтобы только къ рукѣ не приставали, когда изъ нихъ нѣсколько въ руку возмешь, но недолго же и на огнѣ держать; ибо отъ того будутъ они очень сухи, потомъ дать имъ нѣсколько поостынуть, и такъ далѣе съ четырьмя или шестью яичными бѣлками, мѣлко рѣзанымъ цукатомъ и цитронною или померанцовою корками сдѣлать, какъ выше объявлено.

Четвертое.

Взять фунтъ облупленаго миндалю, истолочь его мѣлко съ немногою розовою водою, потомъ фунтъ же мѣлко толченаго сахару въ него положить и вмѣстѣ еще толочь, чтобъ было какъ тѣсто, по семъ изъ восми яицъ бѣлки туда же выпустя толочь, послѣ сего положить тѣсто въ чистую латку или котликъ, поставить въ вольную печь, чтобы не очень жарка была, и дать въ ней нѣсколько постоять, потомъ вынуть вонъ, и вымѣшавъ хорошенько опять въ печь поставить, и такъ три раза сдѣлать. Изъ выше упомянутаго фунта сахару съ миндалемъ только полувину столочь, а какъ въ третій разъ тѣсто изъ печи вынется, то тогда и другую половину въ него положить и гораздо вымѣшать или вымѣсить, и поставя исподволь, какъ и прежде, запечь. Естьли похочется жеребейками изрѣзанаго цукату и мѣлко же

рубленой цитронной корки туда же примѣшать, то оставляется на волю, они будутъ легки и хороши.

Или пятое.

Взять фунтъ хорошаго свѣжаго облупленаго миндалю, потереть его руками въ чистой холодной водѣ и выполоскать хорошенько, потомъ чистымъ полотенцомъ обсушить и вытереть сырость, по семъ съ весьма немногою розовою водою истолочь мѣлко, послѣ сего положить въ него полфунта сахару и еще толочь, чтобъ было какъ тѣсто, потомъ вынувъ изъ ступки вонъ, положить на каменное блюдо, изъ трехъ яицъ выпустить бѣлки въ особливое судно, зародышки или бѣлыя желки отъ нихъ отнять, и съ четверть часа все въ одну сторону мѣшать, и такъ можно будетъ макароны или другимъ какимъ образомъ конфектки, напримѣръ небольшія звѣздки, листочки, сердечки и прочее, что захочется изъ сего дѣлать, и также, какъ прежде объявлено, запечь.

ПРАВИЛО 44.

Сахарныя лепешечки.

Взять двенатцать яицъ, восемь съ бѣлкомъ и желткомъ, а отъ четырехъ яицъ только желтки, бить ихъ гораздо мутовкою, пока густы станутъ, потомъ фунтъ тертаго сахару въ нихъ положить и еще около полу часа хорошенько сбить, по семъ полфунта самой чистой просѣяной крупичатой муки, и полфунта же мѣлко истертаго и просѣянаго бѣлаго крахмалу, туда же положа хорошенько вымѣшать, напослѣдокъ класть оный растворъ ложкою на бумагу большими и маленькими лепешечками, какъ кому похочется и въ тортной сковородкѣ или въ печи вольнымъ жаромъ запекать.

Или второе.

Взять двенатцать яицъ, бѣлки и желтки выпустя порозь въ суда разболтать, бѣлки сбить въ густую пѣну, а желтки просто смѣшать, потомъ вмѣстѣ смѣшать и фунтъ мѣлко толченаго сахару туда же положа паки мѣшать, напослѣдокъ хорошей сухой просѣяной крупичатой муки туда же вмѣшать, и поклавъ на бумагу лепешечками крупными и мѣлкими,

какъ похочется посѣять на нихъ мѣлко толченымъ сахаромъ и запечь.

Или третіе.

Взять фунтъ чистаго сахару, который бы сосъ былъ, сперва истолочь его или истереть мѣлко, потомъ пять свѣжихъ крупныхъ яицъ разболтать, сахаръ въ нихъ положить, и мутовкою или толстенькимъ прутикомъ около часа бить, послѣ сего держать надъ жаромъ, чтобы тепло согрѣлись, но непрестанно мѣшать, по семъ снявъ съ жару долой еще бить, пока опять простынутъ, напослѣдокъ 4 лота крупичатой муки и два лота толченаго и просѣяннаго бѣлаго крухмалу въ нихъ вмѣшать, и гораздо побивъ, класть на бумагу, посѣять сахаромъ и запечь.

Или четвертое, Ишпанскія сахарныя лепешечки.

Взять цѣлое яицо, да три желтка яичныхъ, разбить ихъ гораздо поваренною ложкою, потомъ четверть фунта мѣлко толченаго и просѣянаго канарскаго сахару туда положить и съ хорошей часъ непрестанно мѣшать; по семъ шесть лотовъ самой хорошей крупичатой муки туда же вмѣшать, но не долѣе уже мѣшать, какъ только, чтобы мука вся промѣшалась, напослѣдокъ можно оное тѣсто или растворъ въ воронку наливать и изъ нее долгинькими полосочками на бумагу выпускать, величиною какими похочется, и толченымъ крупновато на подобіе песку сахаромъ посыпавъ съ верьху и съ низу, въ тортной сковородкѣ жаромъ запекать, а какъ запекутся, тоненькимъ ножичкомъ съ бумаги срѣзывать, они будутъ очень легки и хороши. Можно въ тѣсто по немножку и искусу, кто его жалаетъ, для духу класть.

ПРАВИЛО 45.

Миндальный бискуитъ.

Одинъ фунтъ облупленаго миндалю съ яичными желтками мѣлко истолочь, потомъ фунтъ же мѣлко толченаго сахаху въ нихъ положить, и еще съ двумя яичными желтками хорошенько утереть наложить, и посыпавъ мѣлкимъ сахаромъ изпечь.

ПРА-

ПРАВИЛО 46.

Цитронный бисквитъ.

Онъ дѣлается такимъ же образомъ, какъ предъ симъ объявлено о миндальномъ бисквитѣ, но вмѣсто фунта миндалю, берется его только полфунта, на фунтъ сахару, да съ двухъ цитроновъ отпертая корка, а въ прочемъ во всемъ поступить должно такимъ же образомъ.

ПРАВИЛО 47.

Цуккеръ бродтъ или сахарный хлѣбъ.

Взять восемь хорошихъ свѣжихъ крупныхъ яицъ, сперьва желтки одни особо выпустя хорошенько смѣшать, а потомъ въ нихъ фунтъ тертаго сахару бравши по горсти вмѣшать, чтобъ были рыхлы, по семъ ложку розовой воды, по немножку и корицы мѣлко толченыхъ и просѣяныхъ туда же положа, все вмѣстѣ хорошенько вымѣшать, послѣ того бѣлки збивъ въ густую пѣну, тудаже вылить, да полфунта крупичатой муки и полфунта же мѣлкаго просѣяннаго ситомъ бѣлаго крукмалу, послѣ всего проворно вмѣшать, наконецъ въ небольшія продолговатыя жестяныя фурмы, которыя вымазать напередъ коровьимъ масломъ, раствоpъ разложить и запечь. Естьли жестяныхъ фурмъ не случится, такъ можно бумажныхъ коробочекъ надѣлать изъ полулистовъ, которыя вымазать кововьимъ же масломъ, и въ нихъ запечь. Когда цуккеръ бродтъ поспѣетъ, то можно его еще въ такія штучки изрѣзать, въ какія похочется, а потомъ немного позасушить и хранить.

Второе.

Взять фунтъ сахару, растопить его, очистить и варить, пока густоватъ станетъ, и такъ простудить, потомъ разболтать мутовкою двенатцать яицъ бѣлки съ желтками, чтобы гораздо густы были, а послѣ вылить туда разболтанный сахаръ и положить фунтъ мѣлкопросѣяннаго бѣлаго крухмалу, вымѣшать ихъ хорошенько, можно туды понемножку толченаго фeникулу и тертой цитронной корочки положить и по предписанному изпечь.

ПРАВИЛО 48.

Сахарные съ перцомъ орѣшки.

Взять шесть разболтанныхъ яицъ, фунтъ толченаго сахару, сперва сбить ихъ хорошенько вмѣстѣ, потомъ хорошей крупичатой муки по рязсмотрѣнію положить такъ густо, чтобы валять тѣсто можно было и разкатывать, посемъ разсучить скалкою лепешку въ полпальца толщины, и круглою жестяною трубочкою выкалывать на бумагу, класть, которую вымазать коровьимъ масломъ, и такъ изпечь. Жаръ долженъ быть очень умѣренной.

ПРАВИЛО 49.

Маленькіе миндальные пѣнчики или колечки.

Положить горсть или двѣ облупленаго миндалю въ большую игошь, и сперва изтолочь его мѣлко, потомъ отъ двухъ яицъ бѣлки разбивши туда же положить, и также не много съ ними потолочь, по семъ фунтъ мѣлко толченаго сахару бравши по горсти тудаже класть, и толочь, чтобъ было какъ густое тѣсто, которое бы валять и сучить можно было, и такъ выложить то на пирожную доску или столъ и смѣшавши мѣлко толченыхъ и просѣянныхъ сахару и крухмалу по паламъ, повалятъ въ нихъ тѣсто и раскатать такъ кругло, какъ бы маленькіе крендели дѣлать хочешь, изрѣзать его въ долгенькіе штучки, згибать ихъ кругленько небольшими колечками, или же иные по больше, а другіе поменьше, кому какъ похочется, или же и другія какія фигурки дѣлать и приготовленными на то инструментами вырѣзывать, и выкалывать, и въ печи запекать; они вздуваются высоко и очень хорошей видъ имѣютъ. Железный листъ или тортную сковородку должно хорошенько просѣяннымъ бѣлымъ крухмаломъ посыпать, и потомъ на нихъ фигурки класть.

ПРАВИЛО 50.

Вздупшіеся сахарные конфекты.

Взять лотъ хорошаго бѣлаго драганту, налить на него три лота розовой воды, мочить его въ ней цѣлую ночь, потомъ прожать сквозь полотенцо въ большую игошь, по поламъ съ яичнымъ бѣлкомъ поло-

ложить, а послѣ съ хорошимъ бѣлымъ мѣлко толченымъ и просѣяннымъ сахаромъ потолочь и помѣшать, чтобы было какъ прямое хорошее тѣсто, послѣ того выложить его настолъ или пирожную доску и еще съ сахаромъ помѣсишь, пока его скалкой сучить будетъ можно, и такъ разсуча въ маленкія фурмочки или вырѣзные образчики вытискивать и въ тортной сковородкѣ съ верьху и съ низу жаромъ запекать, но не весьма великимъ жаромъ; ибо сахаръ отъ жару растопится и будетъ черенъ, также подсыпать подъ нихъ надобно побольше сѣянаго крухмалу, ибо безъ того не выйдутъ они изъ сковородки хорошо вонъ.

ПРАВИЛО 51.

Смородину обсахарить.

Взять по разсмотрѣнію нѣсколько сахару и не множко смородиннаго соку, также естьли похочется, то не множко же и розовой водицы, и поварить ихъ въ небольшой сковородочкѣ пока нарочито густо станетъ, послѣ сего взять пучокъ смородины на стебелькахъ и окунуть въ сахаръ и поскоряе опять вынуть вонъ и въ мѣлко толченомъ просѣяномъ сахарѣ вывалять, чтобы очень бѣлы стали, и такъ на что ни есть ихъ вѣшать, чтобы засохли. Но должно ихъ скоро и употреблять.

ПРАВИЛО 52.

Вишни обсахарить.

Взять хорошаго бѣлаго сахару, растопя его варить такъ густо чтобъ онъ тотъ часъ застывалъ и твердъ становился, естьли его только капельку на оловянную тарелку капаешь, и такъ хорошія свѣжія вишни ягодку за ягодкою въ него окунывать, скоро опять вынимать и развѣшивать, чтобы обсохли. Они должны также свѣжими скоро употребляемы быть.

ПРИСОВОКУПЛЕНІЕ.

Искусство всякія поваренныя травы и коренья сушить и въ картузы вязать.

I.

Сіе сушеніе и въ картузы вязаніе дѣлается 1) со всякими возможными съѣстными травами и кореньями, огородными и лѣсными, кислыми и не кислыми. 2) Оныя удерживаютъ краску, вкусъ, силу и нѣжность, и пролеживаютъ въ семъ состояніи долгое время. 3) Онѣ усыхаютъ по 3, по 2 и 1 лоту и еще менѣе изъ фунта; почему ихъ удобно и хранить и съ собою возить можно. 4) Смѣшеніе того, что кушанье собственно представляетъ, съ другими растѣніями и прянымъ зельемъ, кои при вареніи обыкновенно кладутъ, можетъ въ пріуготовленіи картузовъ сдѣлано быть. 5) Такимъ образомъ могутъ онѣ большею частію въ 5, 10 и 15 минутъ совершенно свариться, и 6) дѣло можетъ какъ большимъ, такъ и малымъ количествомъ производимо быть.

2.

Сіе въ сушеніи искусство умножитъ напредь питательныя средства тѣмъ, что съ онымъ не только излишекъ поваренныхъ травъ, какъ то часто теперь дѣлается, гнилости предавать и отъ собираемыхъ осенью кореньевъ срѣзываемую траву бросать не будутъ, но еще больше дикихъ растѣній собирать и множае огородныхъ разводить заохотятся: ибо можно ихъ 1) во всякое годовое время дома, въ дорогѣ, на полѣ и на водѣ столько имѣть, сколько кому захочется. 2) Годятся травы и коренья почти для всякаго кушанья изъ животнаго владычества, ежели ихъ кто имѣетъ; а имѣютъ ихъ всегда теперь. 3) Замѣняютъ онѣ также отъ части и недостатокъ въ хлѣбѣ и въ голодные годы бываютъ очень кстати, по крайней мѣрѣ можно при нихъ гораздо меньшимъ количествомъ хлѣба довольствоваться; почему ихъ и огороднымъ овощемъ называютъ, и 4) всякому то пріятн[illegible] когда его столъ изъ году въ годъ зеленъ быть можетъ.

Онѣ

Оно умножаетъ питательныя средства 1) наиздоровѣйшимъ и цѣлебнѣйшимъ артикуломъ: ибо кушанье изъ травнаго владычества есть первое кушанье для человѣка: оно сохраняетъ кровь при натуральномъ ея движеніи и смѣшеніи, и въ особливости заквашенною своею, чрезъ закваску полученною балзамическою кислостію, сверьхъ того еще при худой водѣ, худомъ влажномъ воздухѣ, заразительныхъ болѣзняхъ и вредной многой ѣдѣ мясъ соленыхъ, весьма полезно и пригодно. Еще кушанье изъ травнаго владычества есть во многихъ обстоятельствахъ питательнымъ и цѣлительнымъ средствомъ вмѣстѣ, которое предварительно и цѣлительно дѣйствуетъ; 2) наивящшимъ и пріятнѣйшимъ, 3) наилегчайше и надежнѣйше сыскиваемымъ и 4) теперь чрезъ сушеніе и вязаніе въ картузы наиудобнѣйше съ собою возимымъ и сберегаемымъ артикуломъ.

3.

Главное въ семъ сушенія искусствѣ понятіе состоитъ въ томъ, чтобъ какъ текучія, такъ и твердыя части не были какъ либо сожжены, или отъ гнилости попорчены, но удержались бы въ своемъ натуральномъ состояніи и только бы однѣ водяныя частицы изъ нихъ выдыхли. Чрезъ что самое краска, вкусъ и сила въ цѣлости остаются, и препаратъ въ вареніи опять легко и совершенно напучивается: ибо выгнанныя изъ него водяныя частицы тѣмъ легче опять въ неповрежденныя свои старыя скважинки вступить могутъ.

4.

Смотря потому, какъ которое растѣніе рыхловатаго и водянаго, или смолянистаго, масличнаго, мокротнаго, или мучнаго сложенія, теряетъ оно въ сушеніи отъ своей тяжести много, или мало.

5.

Вознамѣрясь теперь говорить объ одномъ только поваренномъ садѣ, раздѣляю я препараты на три класса, то есть: на огородные овощи, салатъ и пряное зелье.

Къ садовымъ, или огороднымъ овощамъ принадлежатъ вопервыхъ заквашенные, какъ:

1) Рубленая кислая капуста. Варятъ изъ нее не только обыкновенное кушанье щи, но кладутъ ее еще съ сухарями, или безъ нихъ, въ воду, для сдѣланія себѣ изъ того кислаго прохладительнаго напитка, или поправленія худой воды; остатокъ ѣдятъ, и оной походитъ на солдатской калчалъ.

2) Заквашенная по образцу Рускихъ крестьянъ снить, ревенные листья, лѣсные и огородные хмѣльные отростки, чертополохъ, свекла съ листьями, брюква съ листьями, рѣдечные листья, рѣпа съ листьями, лѣсной и садовой щевель, портулакъ, кервель, лебеда, салатъ, солнцева сестра, спинатъ, всякая капуста сама и отростки ея, какъ-то сѣрая, бѣлая, сафоя, Верзингерская и перовая капуста и проч. изъ сихъ дѣлаются изъ иныхъ весьма вкусныя, кислыя зеленыя травныя похлебки. Ибо заквашиванїе травъ, кромѣ капусты и свеклы, вообще Нѣмцу неизвѣстно еще.

3) Нѣмецкая шатковaнная капуста.

4) Полкочнями заквашенная сѣрая капуста, сафоя и пр. въ которомъ случаѣ Россійской манерѣ Финляндскому предпочитается.

5) Въ уксусѣ моченые, всѣ подъ No 2 означены. Похлебка изъ нихъ бываетъ кислѣе.

Вовторыхъ несоленые, или свѣжіе суть:

1) Всѣ тѣ, кои выше подъ No 1 означены.

2) Цвѣтная капуста и броколь.

3) Спаржа.

4) Молодые гороховые и бобовые стручья.

5) Молодой горохъ Италіянской, Турецкой и проч. бобы, изъ которыхъ Шпанской горохъ, коего Ботаническаго имени нигдѣ я найти не могу, особливо пріятностію отличается. У него листъ, какъ у Sanguisorba, или Италіянской пимпернель, а маленькой бѣлой 3 цвѣтъ, какъ у донной травы.

6) Петрушка, морковь бѣлая и красная; пусторнакъ, всякое коренье и красное и желтое, рѣпа, свекла, брюква, тартуффель, земляныя яблоки и проч.

7) Тыква. Сія усыхаетъ до полулота изъ фунта, напучивается въ варивѣ опять даже до удавленія;

нія; а однако удерживаетъ натуральной свой вкусъ съ сладостію.

8) Свѣжій горохъ, чечевица и бобы, вмѣстѣ съ ихъ приправою. Берется на одного человѣка отъ 1 до 2 лотовъ, и похлебка изъ того, которая въ 10 минутъ поспѣваетъ, ни чѣмъ свареной изъ сырыхъ плодовъ не уступаетъ.

До салата надлежатъ.

Колодезной кресъ, порченая помочь, ложечная трава, рѣдька, селлерея, зеленые Индѣйскіе перечные струки, свекла, таршуффель и въ особливости спаржа и хмѣльные отростки, моченой въ уксусѣ и Нѣмецкой лукъ, шарлоты, или Французской чеснокъ, цвѣтовыя головки, Индѣйской кресъ, Шпанской чеснокъ и крупной лапушникъ, стебловой стержень и цвѣтовыя головки и проч.

До пряннаго зелья надлежатъ:

Лукъ простой, лукъ Нѣмецкой, пуре Нѣмецкой лукъ, мѣлкой лукъ, дикой лукъ и дикой чеснокъ, кресъ, молодые струки Индѣйскаго перцу, можжевеловыя ягоды, кервесъ, васильки, драгунъ, змѣиная трава, Шпанской чеснокъ, кудрявая мята, изопъ, каендель, розовые листья, шалфея, маеранъ, чаберъ, петрушка и селлерейные листья, сѣнцо трава, укропная трава, горчичная трава, бузиновой цвѣтъ, спаржа, совина стрѣла, особливо Италіанская, чернобыльникъ, сахарной корень, земляные грибы, (которое теперь только просто сушатъ и вяжутъ) земляныя яблоки, сморчки, капарсы, цитронная кора, моченой въ уксусѣ и Нѣмецкой лукъ. Онѣ всѣ претворяются въ порошокъ. Искусному повару не трудно будетъ чрезъ разныя испытыванія во всякихъ сложеніяхъ домашнихъ сихъ пряныхъ зелій хорошій вкусъ произвести и навыкъ въономъ получить.

Что онѣ для насъ полезнѣе суть, нежели восточныя, того никто не оспоритъ, умалчивая, что многія изъ нихъ по антискорбутической своей силѣ, особливо на морѣ и въ полѣ, пригодны бываютъ. Я смѣло надѣюсь, что сей способъ сушенія къ большему употребленію внутренняго прянаго зелья путь отворитъ.

ритъ. Задача съ награжденіемъ, на срокъ 2, или 3 годовъ данная, дѣломъ, можетъ быть, воспоспѣшествовалабъ, и сіе же бы самое тѣмъ благовременнѣе подало причину завести фабрику съ внутренними пряными зельями.

6.

Открытіе сіе принесетъ пользу.

1) Флотамъ и притомъ 1) тѣмъ, что корабельной харчь пріятнѣйшимъ, цѣлебнѣйшимъ и цынгу предваряющимъ и ее лечащимъ артикуломъ умножитъ. Ибо въ особливости заквашенныя растѣнія балзамическою своею кислостію влажной морской воздухъ, выдохновенія толь многихъ въ тѣсномъ мѣстѣ совокупно находящихся людей прилипчивыя болѣзни и застоявшуюся, а часто и гнилую свѣжую воду, обѣжъ заквашенныя и свѣжія ядѣнія соленыхъ мясъ менѣе вредительнымъ и смертоноснымъ дѣлаютъ. Сверьхъ того еще подаетъ открытіе сіе всякому народу тотъ артикулъ, къ которому онъ привыкъ съ малолѣтства. Сему любимое въ Россіи какъ у иностранныхъ, такъ и у природныхъ изъ кислой капусты и зеленой травы дѣлаемое кушанье щи: оному Нѣмецкую шаткованную капусту, другому свѣжія травы, и опять другому обое вмѣстѣ, умалчивая, что она и повелителямъ на корабляхъ все то почти, что только изъ травнаго владычества вкуснаго имѣть можно, доставляетъ. Наши по движенію какъ на водѣ, такъ и на сухомъ пути любятъ лучше ѣсть хорошо, нежели худо; оно имъ нужнѣе, нежели намъ; имъ то труднѣе достается, и не осталось никакой причины, для чегобъ солдатъ однимъ солдатскимъ харчемъ питался, то есть только тѣмъ, что Богъ, яко Создатель нашъ, насъ питающій, по правосудію своему даетъ, а и не тѣмъ также, что Его благость дарствуетъ. Разность есть очень чувствительна, хотя я иногда, а особливо ежели то далѣе продолжаться имѣетъ, кусокъ мяса, или ветчины одной свареную съ тѣмъ вкусную похлебку предъ собою имѣю. 2) Она служитъ флотамъ чрезъ скорое свареніе еще тѣмъ, что корабельной народъ тѣмъ чаще нужную столь на морѣ

не-

теплую ѣству имѣть можетъ, поколику долгимъ два и три часа продолжающимся вареніемъ такъ много дровъ и свѣжей воды не издержится.

2) Плывущимъ въ Индію, въ Гренландію за сельдяною ловлею и другимъ купеческимъ кораблямъ, не меньшежъ служилобъ то и для Агличанъ, отправившихся не давно къ южному полюсу.

3) Военнымъ людямъ въ полѣ и въ походѣ лошадь везетъ въ двадцати пудахъ такимъ препаратовъ запасу противъ 4 и 300 пудъ свѣжихъ растѣній, и человѣкъ съ однимъ фунтомъ можетъ провизіи нести съ собою на два мѣсяца въ карманѣ. Никогда не можно въ полѣ и въ походѣ всего того исправныхъ растѣній достать, что дома обыкновенно имѣется. Часто достанетъ либо мало, либо же ничего; а хотя маркитанты одно и другое для продажи держатъ, то однако они ихъ часто изъ такъ далекаго мѣста привозятъ, что то для большей части людей очень дорого бываетъ. Симижъ высушенными замѣняется все то и кромѣ того, что они у маркитантовъ будутъ дешевлѣ. Множество народа само, или въ надлежащее время запасаться можетъ. Наконецъ выигрывается скорымъ свареніемъ время, вода и дрова, въ чемъ часто недостатокъ имѣть случается, особливо въ послѣднихъ двухъ въ степи, гдѣ часто долго того мѣста искать надобоо, въ которомъ колодезь копать льзя, и гдѣ вмѣсто дровъ только лошадиной калъ жечь должно. Наши воины могутъ, возвратясь изъ своихъ побѣдоносныхъ Турецкихъ походовъ, всему быть свидѣтели. Сожалѣю, что я сей жертвы ихъ заслугамъ изъ своей малой части за два года до сего принести не могъ.

Можно впредь въ Апрѣлѣ и Маѣ мѣсяцахъ дикихъ травъ, лѣсныхъ хмѣльныхъ отростковъ, сныти, чертополоху, коихъ возами собирать можно, столько тысячь пудъ насушить, сколько кто захочетъ. Земледѣлецъ за послѣдніябъ много насъ поблагодарилъ, ежелибъ мы его овсовое, или ячменное поле отъ нихъ очистили или ихъ у него купили.

4) Гарнизону въ крѣпости во время осады.

5) Каразанамъ, кои харчь свой и воду на верблюдахъ тащить должны.

6) Путешествующимъ тамъ, гдѣ свой харчь при себѣ имѣть должно, и тѣмъ, кои не очень достаточны.

7) Всѣмъ хозяевамъ, а особливо тѣмъ, кои худые, или вовсе никакихъ погребовъ не имѣютъ.

8) Трактирщикамъ, которые чрезъ то менѣе вареныхъ кушаньевъ на неопредѣленное время, а часто и совсѣмъ напрасно и съ убыткомъ себѣ готовить станутъ. Они свѣжихъ растѣній будутъ впредъ только мѣсяца на два въ погребу запасать, а остальное къ тому времени, какъ всякое наилучшій свой вкусъ имѣетъ, засушивать, чтобъ тѣмъ на цѣлой годъ заготовиться. Натурально гостинникъ чрезъ то также дешевлѣ быть можетъ.

9) Бѣднымъ, чтобъ имъ можно было съ меньшимъ количествомъ хлѣба прожить. Лифляндской крестьянинъ съѣдаетъ вдвое болѣе хлѣба противъ Нѣмецкаго: ибо его состояніе не дозволяетъ, кромѣ малаго дѣла капусты, брюквы, гороху и бобу похлебки строить; ежелибъ онъ это могъ дѣлать, и потому ихъ на долгую зиму себѣ въ запасъ насушивалъ, то сказать не можно, сколькобъ тысячь ластовъ ржи ежегодно лишку вывозимо было. Ластъ содержитъ въ себѣ 45 лотовъ рижскихъ, а 1000 фунтовъ хлѣба, или шесть оныхъ ластовъ считается на одного рабочаго человѣка: сколько сотъ тысячь уроженцевъ ѣдятъ хлѣбъ здѣсь? Что можетъ причесться для мужескаго и женскаго пола, молодаго и стараго, вообще на человѣка? Однако, чтобъ не отойти отъ дѣла, то открытіе принесть.

10) Новые артикулы и купечеству, особливо въ Россіи, въ южныхъ которой провинціяхъ многія изъ нашихъ огородныхъ растѣній въ лѣсу растутъ, и почти безъ труда разведены быть могутъ, какъ-то спаржа, артишоки и проч. Я причисляю сюда одинъ членъ и изъ животнаго владычества: раки, коихъ я не давно для сдѣланія изъ нихъ раковаго масла насушить искалъ. Тысяча раковъ усыхаютъ до 10 и 15 фунтовъ; а изъ сихъ дѣлается отъ 20 до 30 фун-

товъ

товъ совершенно хорошаго и вкуснаго раковаго масла. Въ Россіижъ находится довольно такихъ мѣстъ, въ которыхъ раковъ ни переѣсть всѣхъ, ни вывести оныхъ не можно. Сушить можно ихъ, ежели кто захочетъ, и возить въ самую Индію; да сколько еще, кромѣ той, есть такихъ земель, въ которыхъ ихъ вовсе не имѣется?

Симъ образомъ можно сдѣлать то, что мы своимъ соотечественнымъ, въ другихъ частяхъ свѣта обрѣтающимся, еще свои травныя произращенія сухими доставлять въ состояніи будемъ. Натура и воображенія согласуются между собою, чтобъ намъ нашу природную ѣству въ чужой странѣ, какъ лѣкарствомъ, такъ и лакомствомъ дѣлать. Въ приморскихъ купеческихъ городахъ ставятъ передъ насъ иностранные купцы вообще одно и другое изъ своихъ домашнихъ кушаньевъ. Я думаю, что въ Батавіи кушанье изъ сѣрой капусты только бы у богатыхъ на столъ ставилось.

Сего теперь довольно будетъ для показанія пути, по которому пользу отъ сего открытія сыскать можно. Мнѣ должнобъ было то для начала еще самому сдѣлать.

7.

Всякой домовитецъ можетъ изъ всѣхъ растѣній заготовить для себя, что и сколько онъ хочетъ; однако не должно дешевизны изъ наблюденія выпускать, дабы неспособность, или корыстолюбіе, публику худо и нечисто приготовленными, или и вредными и ядовитыми растѣніями обременить не могли. Можно сіе по меньшей мѣрѣ съ начала, однако на урочное время привиллегированной фабрикѣ, которая подъ наирачительнѣйшимъ присмотромъ состоитъ, дозволить, и картузы должны печатью оной снабдѣны быть.

8.

Уповательно, что и оффицины поводъ отъ того возьмутъ травы свои и коренья лучше высушивать и ихъ въ картузахъ вѣсомъ въ извѣстныхъ унціяхъ сохранять. Чрезъ что не только выигрышъ будетъ въ томъ, что специи сильнѣе станутъ, но можно бу-

будешъ еще и продавать ихъ дешевлѣ: потому что они въ картузахъ гораздо долѣе продерживаться будутъ. Притомъ въ оффицинѣ, гдѣ они и безъ того передъ кушаньемъ разрѣзываются, легче ихъ нарѣзывать свѣжихъ, нежели сухихъ. Теперь ихъ сушатъ прежде на воздухѣ въ тѣни, а потомъ еще въ печи. Я временемъ въ курительныхъ порошкахъ столь же совершенные розовые листочки находилъ, каковы мои у меня суть. Конечно попалъ кто ни есть на правой путь, или была то обыкновенная скучная работа въ котлѣ. На воздухѣ блѣднѣютъ они, хотя краснѣе остаются при солнцѣ; однако теряютъ они тогда много запаху.

9.

Такимъ образомъ врачебныя травы моглибъ составить 4 классъ, такъ какъ благоуханный, каковый есть оранжевой цвѣтъ, розовые цвѣты, ясминъ Iccons, змѣиная трава, кипарисъ, марумъ верумъ, ромашки цвѣты и листья, молодые березовые листья, предъ всѣми особливо синель и проч. 5, а къ травнымъ чаямъ принадлежащія 6, въ которомъ случаѣ специи надъ паромъ кипятковымъ въ ситѣ сперьва засушиваются для отнятія у нихъ тошливаго травнаго вкусу и запаху. Опробуй то только съ молодыми барбарисовыми листьями, то будешь имѣть пріятной чай, которой походитъ на настоящій; но отъ несушеныхъ того не льзя дѣлать. Старые листья суть кислы; однако дѣлается изъ нихъ хорошій чай въ горячкахъ, и они чрезъ сушеніе какъ вкусомъ, такъ и запахомъ становятся гораздо пріятнѣе. Найдешь разность сію во всѣхъ травныхъ чаяхъ: ибо сушеніе есть нѣкоторой родъ варенія, и можетъ быть подкрѣпляетъ теперь оное наши столь древнія патріотическія желанія, чтобъ намъ Европейской чай пить, въ самомъ дѣлѣ изрядной грудной чай изъ иссопу, такъ называемой Брауншвейгской, здоровой чай изъ Овендела, хвалимой весьма въ кровавой рвотѣ и чахоткѣ и изъ Беллина; равномѣрно изъ звѣробою Иванъ да Марья, такъ называемаго Нѣмецкаго чая, суть, когда они поражатся, или засушатся, хороши

для

для питья, какъ самая сколько несочная, столько цѣлебная трава фумарія теряется въ пріятную горькую противность, съ которою травной чай пить надобно; лишаетъ оной тѣмъ же опять хорошаго его дѣйствія. Между тѣмъ хотя легко предвидѣть можно, что употребленіе жареныхъ скоро всеобщимъ сдѣлается; однако столь же легко предвидится и то, что корыстолюбивые станутъ продавать какую ни есть тайную композицію; а Полиція должна и здѣсь вредное сумозбродство пресѣкать.

Ежели то такъ, что листы мецереи, вареные въ винѣ, кромѣ того, что слабятъ, суть особливымъ лѣкарствомъ въ запорѣ мѣсячномъ, то не годится ихъ въ водяномъ пару жарить, а поставь для того порожній котелъ на легкой огонь, положи въ него листья, и обмѣшивай ихъ, поливай съ перемѣшкою виноградным вином по тѣхъ поръ, пока они зеленую свою краску потеряютъ, и жарь ихъ такъ. Пришла мнѣ теперь на память анекдота новопостроеннаго въ сихъ годахъ Имперскаго города Гамбурга вода изъ находящейся тамъ рѣки, луга, или то воздухъ гонитъ мѣсячное чрезвычайно сильно, и производитъ тѣмъ въ женщинахъ особливую плодородность. Я желаю, чтобъ важное сіе обстоятельство ближе изслѣдовано было.

10.

Кто случая не имѣетъ въ тобачной фабрикѣ видѣть, какъ картузы дѣлаются, тотъ можетъ тому изъ слѣдующаго описанія научиться: сдѣлать четвероугольный ящичекъ въ листъ, поллиста, въ четвертку, въ осьмушку листа сверьху и снизу безъ крышки. Послѣ сего дѣлаютъ четвертоугольную жестяную воронку, котораябъ вся чрезъ форму проходила. Сію вокругъ обиваютъ бумагою, изъ которой картузу быть надобно, и вкладываютъ его съ нею въ форму. Наполняютъ ее препаратомъ, которому прежде въ мокромъ мѣстѣ нѣсколько отволгнуть надобно, чтобъ онъ нѣсколько тяглистѣ сталъ, и вдавливаютъ сіе свободно въ воронку входящимъ пестикомъ такъ крѣпко, какъ кто захочетъ. А понеже между тѣмъ не отъ всякаго требовать можно карту-

зы дѣлать, то простой человѣкъ скатываетъ себѣ древесную кору, или дѣлаетъ деревянные сосудцы; но скоро сыщется довольно такихъ людей, кои формы дѣлать и на рынокъ приносить могутъ. Къ новому ремеслу выискиваются скоро новые люди. Можетъ также изъ сего сушенія травъ вообще либо еще особливой промыслъ произойти, или огородники совокупятъ то съ своимъ искусствомъ; кои впрочемъ малой свой хлѣбъ очень трудно доставать должны; а сіе состояніе ихъ поправилобъ. Сколь часто принуждены они и теперь то, что они на рынокъ приносятъ и не распродаютъ, завялое выбрасывать; и сколь часто садятъ они, не зная, какъ великая изъ того будетъ имъ выручка, очень много, или мало.

11.

Въ заключеніе хочу я еще о началѣ и происхожденіи открытія сего слова два сказать, и для чего практическая часть сихъ листковъ не издалеко скоро послѣдовать имѣетъ.

Слышно было за нѣсколько времени, что въ Англіи Нѣмецкую шаткованную капусту ввели на корабляхъ отъ цынги, что невѣроятнымъ казалось быть, чтобъ сей новой корабельной харчь отъ портящаго морскаго воздуха, да еще въ лѣтнее время, когда онъ надобенъ, уцѣлѣть могъ, когда мы хозяева въ сіе время свои ледники на храненіе оныхъ употреблять должны. Извѣстіе изъ Архипелага о рубленой кислой капустѣ на нашемъ флотѣ подкрѣпило сомнѣніе, и я дѣлалъ сперва съ симъ, а потомъ съ оными опытъ, чтобъ ихъ сушить. Я попалъ послѣ на лукъ, какъ пряное коренье изъ сихъ двухъ кушаньевъ; и такъ поступилъ я отъ одного къ другому, что мой погребъ только изъ зимняго запаса имѣлъ въ себѣ покои; за истинну подтвердить осмѣлился, что ни одна трава не исключалась, которую помянутымъ образомъ сушить было не льзя со вступленія весны. Продолжалъ я дѣло съ тѣмъ, что мнѣ парники и огородъ давали далѣе, и не только на всѣ травы, одни огурцы о рештизы, выключая сдѣланное всеобщее заключеніе подтвердилось, но еще мало помалу дѣло

само

само такъ далеко исправляться начало, что 1) препараты не варятся болѣе, какъ прежде, на подобіе сырыхъ растѣній, отъ 2 до 3 часовъ, но въ 5, 10 и 15 минутъ, по большей мѣрѣ въ полчаса поспѣваютъ, и еще притомъ мягче и вкуснѣе бываютъ, особливо заквашенныя и въ уксусѣ намоченныя менѣе своей кислости теряютъ; 2) что они отчасти особливой пріятной вкусъ принимаютъ; 3) болѣе концентрируются, и чрезъ то болѣе своею тяжестію теряютъ и въ меньшее мѣсто вобраться могутъ; 4) еще лучше въ влажномъ воздухѣ устроеваютъ; 5) что изрядное заквашиванье Россійскихъ крестьянъ почти повсемственнымъ сдѣлаться можетъ, чрезъ которое пріятнѣе смѣшеніе кислаго, сладкаго и прянаго происходитъ. Вздумалъ теперь же я, что впредь и цытронамъ за очень вкусныя кушанья благодарить будетъ должно, когда ихъ въ сіе заквашиванье класть станутъ.

Теперь какъ растѣнія въ огородахъ всѣ одно по другому показываться начинаютъ, то можетъ быть еще что ни есть выищется, которое меня приведетъ въ состояніе искусство о пріуготовленіи, сбереженіи и употребленіи всѣхъ и каждаго растѣнія такъ полное сообщить, что я тѣмъ, кои за его послѣ меня болѣе примутъ, то я довольно дамъ въ руки матеріи; однако вижу я напередъ, что я много особливыхъ открытій опустить долженъ.

Но я долженъ въ семъ предварительномъ увѣдомленіи тотчасъ главную вещь означить и тѣмъ столько напередъ сказать, что публику въ состояніе приведетъ симъ питательнымъ средствомъ по крайней мѣрѣ на первой случай въ нуждѣ пользоваться, то есть:

Сушеніе сіе производится не на солнцѣ; а хотя бы и то было, то однако вѣтеръ и насѣкомыя нѣкоторое препятствіе тому чинилибъ, и дѣло осенью и зимою, когда оно большею частію производимо быть можетъ, за недостаткомъ солнечнаго сіянія совсѣмъ бы остановилось, а по крайней мѣрѣ часто пресѣкаемо было. Оно не дѣлается на воздухѣ, кото-

рой бы равномѣрно помѣшателенъ былъ, когда онъ въ дождливую погоду влаженъ становится и когда зимою мерзнетъ, также не дѣлается то и въ печи, гдѣ мало мѣста, при чемъ и теплота весьма точно измѣрена быть должна, и чтобъ вообще затрудненіе очень великимъ сдѣлало; но должно то чиниться такъ, гдѣ теплота снизу приходитъ, надъ растѣніемъ же держаться не можетъ, и слѣдовательно тожъ въ точнѣе измѣренной теплотѣ нѣтъ нужды, толькобъ не было очень жарко, а то имѣть можно на горничныхъ и поваренныхъ печахъ, на лежанкѣ за нужду, также на очагѣ, на которомъ огонь былъ, гдѣ однако то помѣшательство, что онъ не вездѣ равно горячь и сушеніе кухни препятствуетъ. Кто много наготавливать хочетъ, тому должно себѣ ровную низенькую печь особливо для того сдѣлать.

12.

Старинное искусство, дорожной буліонъ сдѣлать, также устрицы, шампиніоны сушить, могло бы чрезъ сіе теперь еще дѣйствительнѣйшимъ сдѣлаться. Офицеръ можетъ провизію для многихъ кушаньевъ на долгое время въ маленькомъ мѣшечкѣ везти съ собою и имѣетъ нужду только еще въ сухаряхъ и соли. Ежели есть у него еще хлѣбъ и вареное холодное мясо, ветчина окорочная, сало свиное, солонина, масло и проч. которыя нарочно долго продерживаются, то можетъ онъ первую сію надобность жизни еще и пріятнымъ образомъ вкушать. Надобно только дешевизну дорожнаго буліону, устрицъ, шампиніоновъ и проч. столькожъ мало изъ надлюденія выпущать, какъ и сушеныхъ травъ, дабы безвѣстное корыстолюбіе вреднаго чего не учинило.

Конецъ.

РОССИЙСКАЯ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ
БИБЛИОТЕКА

31382-0 КП-26949

инв 15914